ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 0,95 грн.*

№9 СЕНТЯБРЬ 2008

БАБУШКИНА ШКОЛА



стр. 41

ШПИГОВАННАЯ БУЛДЫЖКА
от Маргариты Фефиловой

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



стр. 53

КОРЗИНКИ С ЯГОДАМИ
от Татьяны Карасевой

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ



стр. 22

САЛАТ«ЦЕЗАРЬ»
от Юлии Артюшенко



Южный берег Крыма. В гостях у семьи Эйдельберг

стр. 8–9

«ЧУДО-ПИЦЦА»

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала, который по сложившейся традиции будет составлен из писем читателей, выйдет 23 сентября. Воспользуйся шансом увидеть на страницах любимого журнала и свой рецепт: заполни купон на стр. 66 и пришли в редакцию вместе с рецептом и фото по адресу:
01033, г. Киев, а/я 186, журнал «Люблю готовить!»,
или по электронной почте: *gotovte@burda.ua*
Авторов всех опубликованных писем ждёт денежный приз — 50 грн. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте.

Шеф-повар Кирилл Коновал



Творим на кухне чудеса

Осень богата и овощами, и фруктами. А потому – хозяюшкам всегда хватает работы на кухне. Только успели одно закатать, уже и помидорчики, и перчик, и баклажанчики по приемлемой цене. Спасибо всем, кто постарался и прислал в редакцию чудесные рецепты и фотографии домашних заготовок. Рецептом консервирования помидоров с виноградом поделится Валентина Колиух, как приготовить фруктово-овощной соус к мясу расскажет Ольга Александрова, сладкое варенье из кабачков научит готовить Галина Майская.

Также в номере только лучшие рецепты рыбных, мясных, овощных блюд, сладостей. Уверен – каждый найдет блюдо себе по вкусу.

Теплой и доброй вам осени, дорогие читатели!

До новых встреч!



Дачные посиделки

«На фото: я с сестрой и мамой после трудового дня на даче».

Инна Харитонова, г. Горловка Донецкой обл.

Шашлык по-южноафрикански

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г баранины, 125 г молока, 100 г сала, 50 г томатного соуса, 20 г жира, 20 г острого стручкового перца, 50 г уксуса (3%), майоран, тимьян, лавровый лист, соль, острый томатный соус, черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо порезать кусочками и сложить в кастрюлю.
2. Добавить майоран, тимьян, мелко порезанный перец, лавровый лист, соль.
3. Мясо залить молоком и уксусом и выдержать сутки на холоде.
4. Затём мясо вынуть, каждый кусочек выложить в тонкий ломтик шпика, завернуть, нанизать на вертел, обжарить до готовности.
5. Подавать с острым томатным соусом, заправленным черным молотым перцем.

Шашлык по-перуански

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г телячьего сердца, 2 зубка чеснока, 2 сладких перца, 1 острый перец, 100 г уксуса (3%), 150 г оливкового масла, 1 лимон, 75 г репчатого лука, красный молотый перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сердце разрезать пополам, промыть, удалить прожилки, нарезать кубиками.
2. Чеснок растереть, добавить нарезанный перец, соль, уксус, добавить к кусочкам сердца, перемешать и оставить на сутки.
3. Затем нанизать на шампура и пожарить на костре или мангале.
4. Соус: в оливковое масло добавить сок лимона, измельченный на терке лук, перец, соль.
5. Готовый шашлык полить соусом.

КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь в ноябре из мяса, сала, рыбы, яиц, сыра? Не забывай также о свекле, капусте, моркови, фасоли. Присылай письмо с рецептами (фото обязательно) и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66



Ирина Лащевская, г. Чернигов

Запеканка «Во!»

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г картофеля, 1 баклажан, 350 г мясного фарша, 2 помидора, 6 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 250 мл молока, 4 ст. л. мучной подливки (мука+вода), 150 г сметаны, 1 яйцо, чеснок, соль, перец, специи, тертый сыр

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить, остудить, нарезать ломтиками.
2. Лук нашинковать, чеснок измельчить.
3. Баклажан нарезать кружочками, подержать в соленой воде 5-10 мин., отжать и обсушить. Обжарить в растительном масле.
4. Фарш, лук и чеснок жарить, помешивая, 5 мин. Добавить зелень и специи.
5. В смазанную форму выкладывать слоями: баклажаны, кружочки помидоров, картофель, фарш.
6. Молоко заварить мучной подливкой, добавить сметану и яйцо, посолить, поперчить и залить сверху. Все посыпать сыром и поставить в разогретую духовку на 45 мин.

Перець у томаті

Тетяна Федосьєва, м. Дунаївці Хмельницької обл.

ПОТРІБНО

(на 6 литрових банок):

● 5 кг солодкого перцю, 3 кг помідорів, 1 ст. часнику, 1,5 скл. цукру, 100 г солі, 100 г оцту, 1,5 ст. олії

ПРИГОТУВАННЯ

1. Перець порізати соломкою, а помідори пропустити через м'ясорубку.
2. Часник розтерти.
3. Все з'єднати у каструлі і варити, обережно помішуючи, 15 хвилин.
4. Потім викласти у підготовлені банки, стерилізувати 20 хвилин і закатати.



Кабачки запеченные



Татьяна Чубенко, г. Орехов Запорожской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● кабачок, мясной фарш, рис, зелень петрушки, майонез, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис отварить до полуготовности.
2. Кабачок порезать в длину как можно тоньше.
3. Начинка: мясной фарш, рис, рубленую петрушку, соединить, посолить, поперчить и перемешать.
4. На край кабачка выложить фарш, завернуть рулетиком.
5. Дно формы смазать маргарином, выложить рулетики, залить майонезом.
6. Поставить в предварительно нагретую духовку и запекать до золотистого цвета.
7. Украсить по вашему желанию.



Наталья Колесниченко, г. Донецк

«Очень люблю читать ваш журнал – в нем столько чудесных рецептов! Предлагаю вашему вниманию фирменное блюдо нашей семьи».

Рыба по-восточному

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 скумбрия или речная рыба, 3 ст. воды, 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. уксуса, петрушка, хмели-сунели, 150 г отварного риса, 2 картофелины, 1 морковь, 1 болгарский перец, поллимона, 50 г растительного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соус: в воду добавить томатную пасту, уксус, рубленую зелень, хмели-сунели и тщательно перемешать.
2. Рыбу почистить, выпотрошить, немного натереть солью, полить соусом и оставить на 30 минут.
3. В брюшко рыбы положить рис (сколько войдет), полить соусом и выложить на противень.
4. Оставший рис выложить вокруг рыбы, а потом выложить нарезанные кружочками картофель и морковь.
5. Затем выложить колечки болгарского перца, кружочки лимона.
6. В оставшийся соус добавить растительное масло и полить им рыбу с гарниром.
7. Блюдо поставить в разогретую духовку и выпекать при средней температуре 25-30 минут.

Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.

Кирилл Коновал советует

● **Для приготовления соуса вместо томатной пасты и уксуса можна использовать томатный соус, протертые помидоры и сок лимона.**

● **Запекайте рыбу при температуре не менее 200°С.**



Ароматная выпечка

Южный берег Крыма – место особенное, благоухающее ароматами различных цветов и трав, манящее туристов и отдыхающих благоприятным климатом и достопримечательностями. Побывав здесь хоть один день, сразу же окунаешься в атмосферу вечного праздника и хочешь остаться в этой сказке навсегда.

Наслаждаясь крымским воздухом и любуясь пейзажами гор и моря, добрались мы до Массандры, в гости к семье Эйдельберг. Нас радостно встретили хозяева Михаил Маркович, Наталья Андреевна, внучки Таль, Ной, младшенький Мишенька и любимица-собака Беся – нянюшка и охранница. Ароматную выпечку только достали из духовки и всем уже не терпелось поскорее приступить к трапезе.

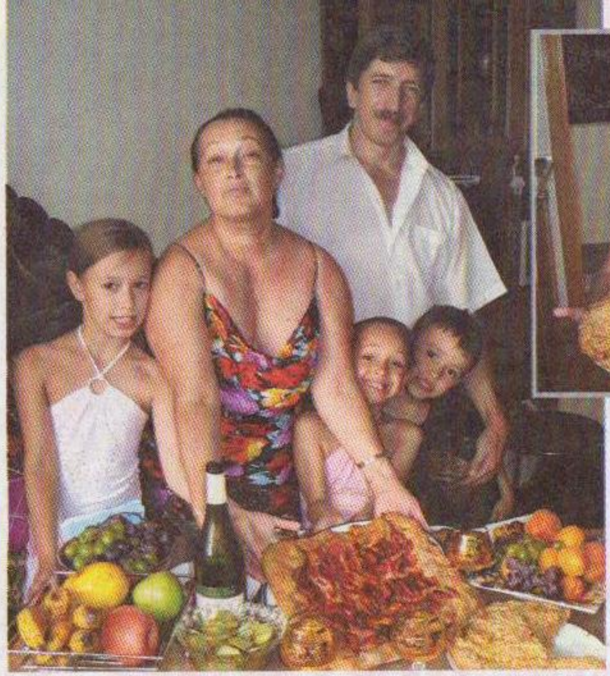
– Раньше я готовила намного больше, экспериментировала на кухне, испытывала новые и новые рецепты, – рассказывает Наталья Андреевна, - а теперь все больше времени проходит на работе, а работаю я вместе с мужем Михаилом, он генеральный директор фирмы «Экоземпроект» в Ялте.

– А пока наш сын с невесткой заняты своей работой, Наташенька все свободное от работы время проводит с нашими любимыми внуками, – продолжает Михаил Маркович.

– Готовлю блюда, которые не требуют много времени, и сегодня хочу угостить вас пиццей по рецепту, который сохранился у меня еще с 70-х, – говорит Наталья Андреевна. – И главное, тесто можно заготовить заранее, хранить в холодильнике и печь из него не только пиццу, но и пирог с разными начинками, как открытый, так и закрытый, «узелки» с яблоками, кубетэ. Сегодня внучки Таль и Ной трудились со мной на кухне, набирали муку, мыли лимоны для начинки, помогали месить тесто, раскладывали масло.

А за столом гостеприимные хозяева рассказывали много интересного о том, как они путешествовали по разным странам, об особенностях кухонь мира.

В гостях побывала главный редактор Елена Дориченко





«Чудо-пицца»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 250 г маргарина, 250 г сметаны, 3,5 ст. муки (тонко), по 0,5 ч. л. соли и соды (с верхом)

Для начинки:

● Тертый сыр, помидоры, вареная колбаса, сливочное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин рубить ножом, подсыпая муку, и когда масса станет более-менее однородной, сделать углубление, добавить соду, соль, сметану, продолжать рубить ножом (не касаясь руками), вымесить таким образом однородное тесто.
2. Перед формированием изделий подержать в холоде полчаса.
3. Тесто раскатать и уложить на противне. Выложить слой сыра, слой помидоров кружочками, слой вареной колбасы соломкой. Сверху разложить кусочки сливочного масла, особенно по углам. Края пиццы завернуть.
4. Выпекать в предварительно разогретой до 200°С духовке минут 20-30. Как только края зарумянятся – готово.
5. Дать чуть остыть на противне, затем разрезать на куски.

Советы от Наталии

● Противни для этого теста смазывать жиром не нужно, только посыпать мукой, в центре чуть больше. Разогревать готовые изделия из этого теста можно на сковороде на слабом огне под крышкой.

● Тесто универсальное, поэтому предлагаю для него несколько вариантов начинок. Сладкая: из яблок – яблоки порезать кубиками, выложить в 1 слой на дно кастрюли, добавить чуть воды с сахаром и варить на минимальном кипении до прозрачности; из лимонов – лимон перемолоть на мясорубке, добавить стакан с горкой сахара. С яблоками – пирог закрытый, а пирог с лимоном лучше сделать так: несколько комков теста заморозить в морозильнике, затем натереть на терке поверх начинки.

● Мясная начинка: вареную говядину перемолоть на мясорубке, добавить лук, чуть сливочного масла, потушить под закрытой крышкой.

● Рыбная начинка: рыбное филе, много зелени укропа, перец черный, специи для рыбы, соль.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Любишь готовить, принимать гостей и хочешь увидеть свою семью на обложке журнала? Тогда пригласи в гости редакцию. В письме расскажи о себе, своих близких, ваших любимых блюдах, а на конверте сделай пометку «Приглашение».

См. стр. 66



Щедрый урожай

«Выращиваю помидоры сама и очень люблю с ними экспериментировать. На фото: мои сыновья».

Нина Морозюк, г. Житомир

Томаты «Без особых усилий»

ПОНАДОБИТСЯ

(на 3 л банку):

- помидоры, 4-5 лавровых листа, 4 шт. душистого перца, 4 шт. гвоздики

Для маринада:

- 1 ст. л. соли, 3 ст. л. уксуса, 4 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить подготовленные томаты, сверху всыпать соль, сахар, уксус.
2. Залить холодной родниковой водой, чтобы на 2 пальца до верха не было воды.
3. Ставим стерилизовать в холодную воду, когда начнет закипать, смотрим, если вода в банке поднялась до горлышка, вынуть и закатать.

См. стр. 66

Помидоры в маринаде

ПОНАДОБИТСЯ

(на 1,5-л банку):

- помидоры, укроп, петрушка, лук, чеснок, душистый перец, лавровый лист, 3 ст. л. растительного масла

Для маринада:

- 3 л воды
- 3 ст. л. соли
- 7 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взять 1,5 л банки, на дно положить зелень укропа, петрушки, несколько зубков чеснока, влить 3 ст. л. растительного масла.
2. Уложить помидоры, сверху покласть кольца лука.
3. Всё залить горячим маринадом, стерилизовать 15 мин., закатать крышкой.



«На фото: мой сын Максим».

Ольга Конева, г. Прилуки Черниговской обл.

Салат «Любимый»

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 кг сладкого перца, по 300 г лука и моркови, 1 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. уксуса, 5 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Перец порезать крупной лапшой, лук – кольцами, морковь – кружочками.
2. Овощи сложить в кастрюлю, добавить воду, сахар, растительное масло, уксус, соль.
3. Довести до кипения, проварить 15-20 минут, закатать.

Баклажаны по-корейски

Александра Гордейчук, с. Великий Кут Одесской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг баклажанов, 2,5 л воды, 4 ст. л. соли, 3-4 морковки, 0,5 кг сладкого перца, 1-2 головки чеснока, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 пучок петрушки

Для маринада:

- 1 ст. л. воды, 1 ст. растительного масла, 120 г уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Закипятить воду, добавить соль, опустить разрезанные на 4 части баклажаны, отварить, охладить и нарезать кубиками.
2. Морковь натереть на специальной терке.
3. Перец порезать соломкой, чеснок растереть, добавить молотый перец, рубленую петрушку.
4. Маринад: в кастрюлю влить воду, растительное масло, уксус и закипятить.
5. Выложить все в подготовленные банки и стерилизовать 30 минут.

Совет от Александры

- **Если остались баклажаны, прежде чем кушать, выдержите их сутки в прохладном месте.**

Лечо «Любимое»



«Каждый год выращиваю много овощей и очень люблю делать заготовки на зиму».

Наталья Левченко, ул. Гагарина, 17, г. Гадяч Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 кг болгарского перца, 2-2,5 кг помидоров, 10-12 средних головок лука, 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 100 г уксуса, 1 ст. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры пропустить через мясорубку или мелко порезать, сложить в кастрюлю с толстым дном, нагреть до кипения.
2. В кипящую массу выложить порезанный полукольцами лук, затем перец.
3. Добавить все остальные ингредиенты и проварить до готовности перца (примерно 20-25 минут).
4. Разложить в банки и закатать.

Помидоры с виноградом

«Предлагаю оригинальный рецепт консервации помидоров без уксуса, которые отлично хранятся и при комнатной температуре в темном месте».

Валентина Колиух, г. Симферополь

ПОНАДОБИТСЯ

(на 3 л банку):

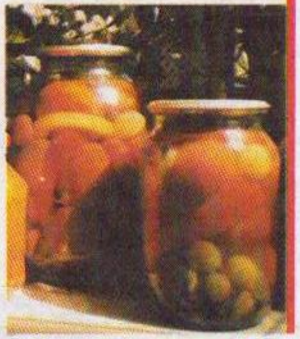
- помидоры, 1 ст. винограда, 1 болгарский перец, зелень, 1 средняя луковица, перец горошком

Для маринада:

- 1,5 л воды, 1,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложить в подготовленную банку виноград, помидоры, порезанный полосками перец, лук кольцами, зелень, перец горошком.
2. Залить кипятком, оставить на 15 минут.
3. Затем воду слить, добавить продукты для маринада, закипятить.
4. Залить горячим маринадом, закатать, укутать и оставить до полного остывания.





Ольга Александрова, г. Скадовск Херсонской обл.

Соус к мясу

ПОНАДОБИТСЯ

- 900 г сахара, 2 яблока, 3 груши, 1/2 дыни, 10 желтых и 8 красных слив, 3 персика, 4 инжира, 0,7 л сухого белого вина, 30 г горчичного порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сироп: сахар перемешать с 1 л воды и варить на слабом огне 15 минут.
2. В сироп добавить очищенные и нарезанные фрукты, вино и варить до полуготовности.
3. В конце варки всыпать горчичный порошок, варить 5 мин.
4. Разложить в банки фрукты и залить сиропом, в котором они варились.
5. Стерилизовать 15 минут, закатать и укутать до полного остывания.

Помидоры с малиной

ПОНАДОБИТСЯ

(на 3 л банку):

- помидоры, 1 ветка семян укропа, 3 листа черной смородины, 3 листа вишни, 1 лист хрена, 3 зубка чеснока, 1 ст. малины

Для маринада:

- 1,3 л воды, 2 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В банку уложить промытую зелень, помидоры, чеснок и малину.
2. Продукты для маринада закипятить и залить банки.
3. Стерилизовать 15 минут, затем закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Огурцы с крыжовником

ПОНАДОБИТСЯ

(на 3 л банку):

- 1,5 кг огурцов, 2 ст. крыжовника (недозрелого), 2 ветки зелени, по 1 ветке семян укропа и сельдерея, 2 листа хрена, по 5 листков черной смородины и вишни, 5 зубков чеснока

Для маринада:

- 1,3 л воды, 3 ст. л, уксуса, 3-4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 10 горошин черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно банки уложить слоями: ветку укропа и сельдерея, листья хрена, смородины, вишни; огурцы «стоя»; огурцы с крыжовником и чесноком поперек.
2. Залить горячим маринадом и стерилизовать 20-25 мин.
3. Банки закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.



«Однажды у нас уродило очень много помидоров, и мы не знали, что с ними делать. Знакомые дали нам хороший рецепт, которым и хочу поделиться».

Валентина Марченко, г. Кривой Рог Днепропетровской обл.

«Помидоры-половинки»

ПОНАДОБИТСЯ

- помидоры (твердые и не-большого размера)
- 2,5 ст. л. соли
- 6 ст. л. сахара
- 2,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры разрезать пополам, уложить в банки разрезом вниз и залить кипящим маринадом.
2. Банки стерилизовать 5 минут и закатать.

Варенье из кабачков

«Это варенье подойдет тем, кто не любит очень сладкое. Варенье становится вкуснее ближе к зиме – когда настоится, а сначала будет немного горьковатым».

Галина Майская, с. Слобода Мурафская Винницкой обл.



ПОНАДОБИТСЯ

- 5 кг кабачков, 2 ст. воды, 5 кг сахара, 1 кг апельсинов, 5 шт. лимонов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кабачки очистить от кожуры и семян, порезать на кусочки.
2. Приготовить сироп из воды и сахара и залить им кабачки на 3 часа.
3. Апельсины и лимоны очистить от семян, пропустить через мясорубку или мелко порезать и варить на слабом огне, постоянно помешивая до готовности.
4. Разложить варенье в чистые подготовленные банки и закрыть железными крышками.

Совет от Галины

- **По этому рецепту можна также приготовить варенье из тыквы.**

Помидоры «Высший класс»



«Предлагаю самый вкусный рецепт, которым пользуюсь более 20 лет. На фото: моя дочь Наталия».

Анна Куликова, пгт Новые Санжары Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ:

- помидоры
- укроп
- петрушка
- 2 зубка чеснока
- сладкий перец
- лук

Для маринада:

- 7 ст. воды
- 2 ст. л. соли
- 3 ст. л. сахара
- 3 лавровых листа
- 4 шт. перца горошком
- 70 г уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Уложить в банку помидоры, мелко порезанную зелень, кусочки сладкого перца, толстые дольки лука, чеснок.
2. Маринад: все закипятить, влить уксус.
3. Горячим сиропом залить помидоры и стерилизовать 3-5 минут; 3 л банку – 7-10 минут.



Обед всего за 25 грн

«Случайно увидела ваш журнал, купила и осталась очень довольна. Хочу предложить обеденное меню на 3-4 человек всего за 25 грн».

Светлана Сивякова, ул. Н. Иванцовой, 3, г. Краснодон Луганской обл.

См. стр. 66

Щи постные

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 морковь – (0,50 грн), 1 корень петрушки – (0,50 грн), 4-5 картофелин – (1,50 грн), 1 луковица – (0,30 грн), 1 зубок чеснока – (0,10 грн), 400 г капусты – (1,00 грн), зелень – (0,70 грн), растительное масло – (0,50 грн), 1 ст. фасоли – (2,20 грн), соль, перец, сахар, лимонная кислота, сметана

Итого: 7.30

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль заранее замочить, всыпать в кастрюлю с 2,5 л воды и варить примерно 2 ч.
2. На растительном масле спассеровать тертую морковь, мелко порезанный корень петрушки и лук.
3. Спассерованные овощи положить в бульон и варить до готовности.
4. Затем добавить порезанный картофель, а когда он сварится – нашинкованную капусту.
5. Добавить специи, мелко порезанный зубок чеснока и довести до кипения.
6. Щи выключить, добавить мелко порезанный укроп, зеленый лук.
7. При подаче в каждую тарелку добавить сметану.



Яичница с сухариками

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 яйца – (1,35 грн)
- 1 п. сухариков со вкусом бекона – (1,00 грн)
- растительное масло – (0,20 грн)
- соль, перец

Итого: 2.55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить венчиком, добавить сухарики, посолить, поперчить.
2. В сковороду влить масло, вылить яичную смесь, накрыть крышкой и на слабом огне тушить до готовности.

Блинчики с начинкой из яиц и лука

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 2 яйца – (0,90 грн), 1,5 ст. муки – (0,70 грн), 2 ст. теплой воды, щепотка соды, 0,5 ст. л. сахара – (0,20 грн), 1 ст. л. растительного масла – (0,25 грн)

Для начинки:

- 2 вареных яйца – (0,90 грн), 1 пучок зеленого лука – (1,00 грн), соль по вкусу

Итого: 3.95

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все ингредиенты для теста смешать и пожарить на растительном масле блинчики.
2. Начинка: яйца и лук мелко порезать, посолить, перемешать.
3. Готовые блинчики нафаршировать начинкой, свернуть и обжарить на растительно масле с двух сторон до хрустящей корочки.



Салат из свеклы на зиму



ПОНАДОБИТСЯ

- 4 кг свеклы, 0,5 кг лука, 1 ст. уксуса, 1 ст. сахара, 2 ч. л. соли, 0,5 л растительного масла, 100-200 г чеснока, 1 горький перец, 1,5 л томатного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу натереть на крупной терке, лук порезать соломкой.
2. Овощи соединить, добавить все остальные ингредиенты, кроме чеснока, поставить на слабый огонь и варить 1 ч.
3. Чеснок добавить за 5 минут до конца варки.
4. Горячую овощную массу уложить в стерилизованные банки и закатать.



Салат «Татьяна»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 б. консервов сардин в масле – (4,50 грн), 4 вареных яиц – (1,80 грн), 1 средняя луковица – (0,25 грн), 2 п. сухариков со вкусом рыбы – (2,00 грн), 150 г майонеза – (2,00 грн), зеленый лук – (0,40 грн)

Итого: 10.95

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сардины вместе с жидкостью немного размять, выложить в глубокую тарелку.
2. Лук мелко порезать, яйца порезать кубиками и добавить к сардинам.
3. Затем добавить сухарики, заправить майонезом.

Совет от Светланы

- **Я часто к щам добавляю салат из свеклы, который каждый сезон консервирую на зиму.**

Риба домашнього посолу



Марина Зінченко, вул. Строкова, 5/1, кв. 23, м. Фастів Київської обл.

ПОТРІБНО

● 2 рибини (скумбрія або оселедець), 2 ст. л. солі, 2 ст. л. цукру, молотий чорний перець

Для маринаду:

● 1 л води, 2 ст. л. оцту, сіль, олія, лавровий лист, перець горошком

ПРИГОТУВАННЯ

1. Рибу розморозити, почистити, вийняти хребет і порізати на шматки.

2. Кожен шматок посипати сумішшю солі, цукру, перцю і залишити на ніч під пресом.

3. Маринад: воду закип'ятити, додати оцет, сіль, олію, лавровий лист, перець горошком.

4. Рибу вийняти з-під пресу, скласти в іншу посудину, пересипаючи порізаною півкільцями цибулею, залити маринадом, залишити на 2-3 години.



Здравствуй, «Люблю готовить!»!

С большим нетерпением ожидаю выхода каждого нового номера журнала с надеждой узнать что-то интересное, попробовать приготовить что-нибудь новое или же найти рецепты уже полюбившихся блюд. Многие блюда, приготовленные по рецептам читателей, стали любимыми в нашей семье. Например, «Котлеты по-киевски» (спасибо за рецепт семье Шистка) не только понравились, но и прочно вошли в наш рацион. Спасибо за рецепт «Сырно-мясной рулет» семье Васькевич, Алене Якимив за «Картопляну панночку», за «Мясной рулет» Светлане Пасечник, за рецепт «Картофельные зразы», «Казацкие усы» и многое-многое другое. Если продолжить, этот список будет бесконечным, так как журнал «Люблю готовить!» – незаменимый помощник на кухне и в будние, и в праздничные дни.

Наталия Степанченко, пгт Новодонецкое Донецкой обл.

Ароматная запеканка

Инна Клобудская, ул. Береговая, 17, с. Юрьевка Николаевской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля, 250 г копченой колбасы, 150 г твердого сыра, 2 средние луковицы, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки и укропа, 100 г растительного масла, 3-4 ст. л. майонеза, 0,5 ч. л. соли, 2 ч. л. куриной приправы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель почистить, порезать соломкой среднего размера, посолить, перемешать с куриной приправой и разделить на 2 части.

2. Колбасу и лук порезать соломкой, а сыр натереть на крупной терке.

3. Противень с бортиками смазать растительным маслом, выложить половину картофеля, на него – колбасу, затем лук, посыпать половиной сыра и измельченной зеленью.

4. Выложить вторую часть картофеля, посыпать оставшимся сыром.

5. Майонез перемешать с 2 ст. л. растительного масла и полить сверху.

6. Запекать в горячей духовке при t 220-230°С 25-30 минут.

7. По желанию можно украсить майонезом, петрушкой и ягодами калины.



Татьяна Кораблина, г. Киев

Цыпленок табака



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 куриных бедрышек, 1 головка измельченного чеснока, 0,5 пучка петрушки, 2 ст. л. подсолнечного масла, 3 ст. ложки сметаны, 1,5-2 ст. л. яблочного уксуса, соль, перец, приправа для курицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Уложить бедрышки на большую сковородку и поставить мариноваться на ночь в холодильник «под гнетом». Жарить с двух сторон «под гнетом» на среднем огне приблизительно 40 мин. (пока хорошо не подрумянятся). Гораздо вкуснее подавать охлажденными.

Салат «Смачний»

Тетяна Данилюк, вул. Довга, 66, с. Сваричів Івано-Франківської обл.

ПОТРІБНО

● 2-3 великі морквини, 2 цибулини, 400 г філе курки, 4-5 яєць, 1 банка консервованої кукурудзи, сіль, майонез

ПРИГОТУВАННЯ

1. Моркву потерти на терці і потушити на соняшниковій олії.

2. Цибулю порізати кубиками і теж обсмажити на олії до золотистого кольору.

3. Яйця і філе курки відварити, порізати кубиками.

4. Всі інгредієнти змішати, додати кукурудзу, заправити майонезом, посолити.

5. Прикрасити салат маслинами, червоним перцем або гранатовими зернятками.





Валентина Шумаєва, вул. Кам'яна Гора, 8, кв. 58, м. Кам'янка-Бузька Львівської обл.

Пиріг до сніданку


1


2


3

ПОТРІБНО

- 5-6 картоплин, 1 яйце, 1 куряче стегенце (або 150 г підсмажених грибів), спеції для картоплі, 2 цибулини, молоті сухарі

Для кляру:

- по 100 г сметани, майонезу, 0,5 ч. л. гашеної оцтом соди, 3-4 ст. л. борошна

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю почистити, порізати тоненькими кружечками, посипати спеціями, додати яйце і перемішати.
2. Стегенце порізати і посипати спеціями.
3. Цибулю порізати тонкими півкільцями.
4. Форму змастити жиром, посипати сухарями і викласти шарами: картоплю, стегенце, цибулю (ф.1).
5. Кляр: яйця збити зі сметаною та майонезом, додати гашену соду, борошно і ретельно перемішати.
5. Все залити кляром і розрівняти, щоб не було прогалин (ф. 2).
6. Готувати у попередньо розігрітій духовці до готовності близько 45-50 хвилин.
7. Подавати з овочевим салатом.

Кирилл Коновал советует

- **Если кляр сделаете густой – выйдет «пирог», а если жидкий – получится простой картофель, запеченный с мясом.**
- **Таким кляром можно также заливать разные овощи и готовить таким же образом.**



Ольга Токарева, ул. Ленина, 61, кв. 95, г. Алчевск Луганской обл.

«Нас в семье 9 человек, и потому ценю не дорогие рецепты. Предлагаю «скромное», но вкусное блюдо».

Баклажаны в перцах

ПОНАДОБИТСЯ

- 10-12 сладких перцев

Для начинки:

- 3 баклажана
- 1 ломтик батона
- 100 мл молока
- 1 крупная луковица
- 1 зубок чеснока
- соль, перец
- растительное масло

Для подливки:

- 1 крупная морковь
- 1 крупная луковица
- 3 крупных помидора
- 3 ст. л. сметаны
- зелень петрушки и укропа
- соль, перец
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Начинка: баклажаны испечь в духовке, снять кожицу и мелко порубить вместе с ломтиком замоченного в молоке батона. Лук мелко нарезать и спассеровать на растительном масле. Все тщательно перемешать, посолить, поперчить, добавить тертый чеснок.
2. Перцы очистить от сердцевины, выложить внутрь начинку и уложить в жаровню.
3. Подливка: лук и морковь измельчить, спассеровать на растительном масле. Затем добавить мелко порезанные помидоры, сметану, 1 ст. воды, посолить, поперчить и потушить 10 минут.
4. Перцы залить подливкой, посыпать рубленой зеленью и готовить в духовке при t 200°C 40 минут.

Кирилл Коновал советует

- **Баклажаны также можно порезать мелкими кубиками и обжарить.**
- **К начинке можно добавить обжаренную морковь.**
- **Подготовить перцы для фаршировки можно так: срезать крышечку, вынуть семена, а после фаршировки накрыть перцы крышечкой и так тушить.**
- **Подавать перцы желательно с подливкой, в которой они готовились.**
- **Помидоры в подливку можно добавить в виде соуса. Для этого проварите их несколько минут или подержите в кипятке и протрите через сито.**
- **По желанию в начинку можно добавить немного отварного риса.**



На ужин

«Очень люблю грузинскую кухню. Мне кажется, что грузинские хачапури не могут никого оставить равнодушными. Мой рецепт немного адаптирован к украинской кухне, но от этого хачапури не стают менее вкусными. Приготовьте их на ужин, и семейный вечер станет теплым и незабываемым».

Елена Гончаренко, ул. Половка, 95/2, кв. 55, г. Полтава

Хачапури

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 4 ст. муки, 2 ст. кефира (простокваши, сыворотки), 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. соды (не гасить), 2 ст. л. подсолнечного масла

Для начинки:

● 600-700 г твердого сыра или сулугуни, 2-3 яйца, 2-3 зубка чеснока, зелень, 100 г сливочного масла для смазывания готовых изделий

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, как на вареники, накрыть салфеткой и отставить в сторону.
2. Начинка: сыр потереть на крупную терку, добавить тертый чеснок, мелкорубленую зелень, сырые яйца, перемешать.
3. Тесто и начинку разделить на 10 частей.
4. Взять один кружок теста, немного раскатать, выложить начинку, слепить от краев к центру, а потом осторожно раскатать до величины тарелки.
5. Обжарить лепешки на разогретой сковороде без масла на среднем огне по 3 минуты с каждой стороны.
6. Готовую лепешку щедро смазать с двух сторон сливочным маслом.

Советы от Елены

● **Начинки должно получиться примерно столько, сколько и теста.**
● **Пока жарится лепешка, делайте следующую.**
● **Кушать хачапури горячими. Остывшие нужно разогреть на сковороде или в микроволновке.**

КОНКУРС!



Как ты экономишь время? Поделись с читателями своим секретом! Присылай свои «быстрые» рецепты в редакцию (фото обязательно). Авторы опубликованных рецептов получат призовые 50 грн.

См. стр. 66



«Хочу предложить рецепт приготовления своих любимых бутербродов. Быстро, просто, но очень вкусно!»

Татьяна Жовтун, ул. Гризодубовой, 46, кв. 79, г. Мелитополь Запорожской обл.

Бутерброды «Грибные»

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 батон, 100 г майонеза, 300 г свежих грибов, 300 г моркови по-корейски, растительное масло, грибная приправа, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Батон нарезать толщиной 1 см и слегка поджарить с одной стороны на растительном масле.
2. Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить и приправить грибной приправой.
3. Поджаренную сторону батона смазать майонезом, по краям выложить морковь, а в середину бутерброда – грибы.
4. Украсить зеленью петрушки.

Суп с сайрой



Маргарита Фефилова, ул. Космонавтов, 96, кв. 33, г. Николаев

ПОНАДОБИТСЯ:

● 2 л воды, 5 средних картофелин, 1 банка сайры (консервы), 1 луковица, 1 морковка, перец, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кипящую воду (в ней лучше разваривается картофель) кладем порезанную картошку, тонкими полосочками морковь, мелко порезанный лук, солим. Как только сварилась картошка, кладем сайру, зелень (укроп, петрушку, зеленый лук). Немного перчим, даём мин. 10 настояться. Суп готов!

Пирог «Майонезный»



Наталия Щеренко, г.Одесса

ПОНАДОБИТСЯ –

● 300 г майонеза, 3 яйца, 7 ст. л. муки с горкой, 0,5 п. разрыхлителя для теста, растительное масло, сухари или манка

Для начинки:

● 1 п. вермишели быстрого приготовления, 1 большая луковица, 250 г мясной тушенки, 2-3 соленых огурца, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца немного взбить, добавить майонез, муку, разрыхлитель и тщательно перемешать (тесто должно быть жидковатое).
2. Начинка: вермишель измельчить, лук и огурцы мелко порезать, добавить тушенку, немного посолить, поперчить, перемешать и оставить на 15 минут.
3. В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму вылить половину теста, аккуратно выложить начинку и полить второй половиной теста.
4. Поставить в разогретую до t 230ºС духовку и выпекать до образования золотистой корочки.

Совет от Татьяны

● **По желанию в начинку можно добавить мелкорубленую зелень.**

Пицца «За 15 минут»



«Я – студентка. После занятий сил на приготовление ужина не остается, вот и приходится что-то готовить на скорую руку. Решила поделиться своим быстрым рецептом».

Ирина, по e-mail

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 заготовка для пиццы (полуфабрикат), 100 г крабовых палочек, 100 г любого сыра, 1/2 луковицы, майонез, томатный соус, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заготовку для пиццы смазать томатным соусом.

2. Выкладывать слоями: крупно нарезанные крабовые палочки, порезанный полукольцами лук.

3. Затем посолить, поперчить, полить майонезом и посыпать тертым на крупную терку сыром.

4. Поставить пиццу в микроволновую печь на полную мощность на 5 минут – и пицца готова.



«Решила поделиться своим любимым блюдом. Такой салат в моей семье готовят на все праздники».

Юлия Артюшенко,
ул. Сарматская, 28, кв. 33, г. Алчевск Луганской обл.

Салат «Цезарь»

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г сухой колбасы, 200 г голландского сыра, 200 г отварного куриного филе, 4 вареных яйца, 3 свежих помидора, 1 б. зеленого горошка, 200 г майонеза, листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу, сыр, куриное филе, яйца, помидоры порезать мелкой соломкой.

2. Добавить зеленый горошек, полить майонезом и перемешать.

3. На блюдо выложить листья салата, затем горкой салат.

4. Украсить салат по вашему желанию или как на фото.

Яблочный пирог

Альбина Гайдукова,
г. Мелитополь



ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г слоеного теста, 500 г яблок, 2 банана, 50 г изюма, маргарин, сахар, корица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. От всего теста отделить 100 г для отделки и украшения сверху пирога. Остальное тесто раскатать, уложить в форму, предварительно смазанную небольшим количеством маргарина.

2. Яблоки и бананы порезать небольшими кусочками и уложить на тесто. Сверху добавить изюм, посыпать сахаром, корицей и по желанию ванильным сахаром.

3. Из оставшегося теста вырезать ленты по 1 см шириной и уложить произвольную решетку.

4. Поставить в духовку на 30-40 минут. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

«Рецепт моего омлета простой, но изюминка в том, чтобы красиво его подать».

Настя Финская,
г. Кривой Рог

Омлет



ПОНАДОБИТСЯ

● 1-5 яиц, 0,5 стакана молока, соль, перец (по вкусу), 100 г колбасы или мяса, 1 луковица, растительное масло, петрушка, укроп, 1 огурец, 1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца (количество по желанию) взбить, добавить молоко и соль, все перемешать.

2. Порезать полосками или кружочками колбасу или мясо и выложить на горячую сковородку.

3. Когда колбаса поджарится, вылить смесь в сковородку. Посыпать сверху перцем и можно ещё подсолить.

4. За 2 мин. до конца приготовления омлета положить сверху порезанные кольцами помидор и лук, также для вкуса можно посыпать сверху тертым твердым сыром.

5. При подаче на стол с одной стороны тарелки выложить омлет, сверху украсить укропом и петрушкой, с другой стороны выложить порезанный кольцами огурец.

Совет от Насти

● **Омлет будет пышнее, если в массу влить воду. 1 яйцо – 1 ч. л. воды.**



Время приготовления: 35 мин.
Количество порций: 4-5

Ирина Зановская, ул. Горького, 77,
пгт Н. Воронцовка Херсонской обл.

«Предлагаю быстрое блюдо, которое мы часто готовим в сезон помидоров».

Запеканка из помидоров с ветчиной

ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г помидоров
- 250 г панировочных сухарей
- 200 г ветчины
- 0,5 пучка зелени
- 1 сладкий перец
- соль, перец
- 80 г маргарина

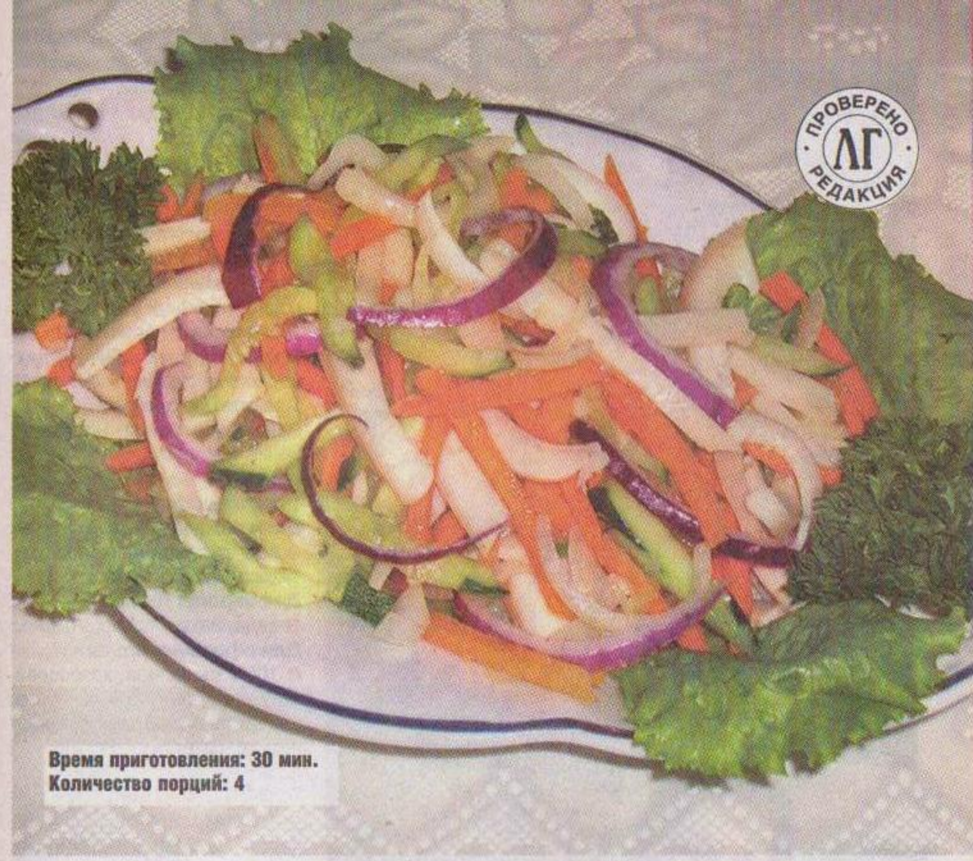
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кружочками, обвалять в сухарях и выложить на смазанную жиром сковороду половину помидоров.
3. Выложить кусочки ветчины, помидоры в сухарях, рубленую зелень, сладкий перец, посолить, поперчить.
4. Верх посыпать сухарями, выложить кусочки маргарина и запечь в духовке до образования корочки.

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — *Печать означает, что блюдо приготовлено в редакции по рецепту читателя.*

Кирилл Коновал советует

- **Помидоры желательно брать крупные.**
- **Чтобы помидоры было легче очищать от кожуры, залейте их кипятком и оставьте на 1-2 минуты. Затем надрежьте кожуру крест накрест и аккуратно снимите ее.**
- **Помидоры нарезайте не толстыми кружочками (0,5-0,7 см).**
- **Сладкий перец порежьте полукольцами или кубиками.**



Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4

Анна Гаврилова, ул. Бахчисарайская, 22,
г. Бердянск Запорожской обл.

«Этим салатом я покорила сердца своей свекрови и свекра. Надеюсь покорить и ваши!»

Закуска из кальмаров

ПОНАДОБИТСЯ

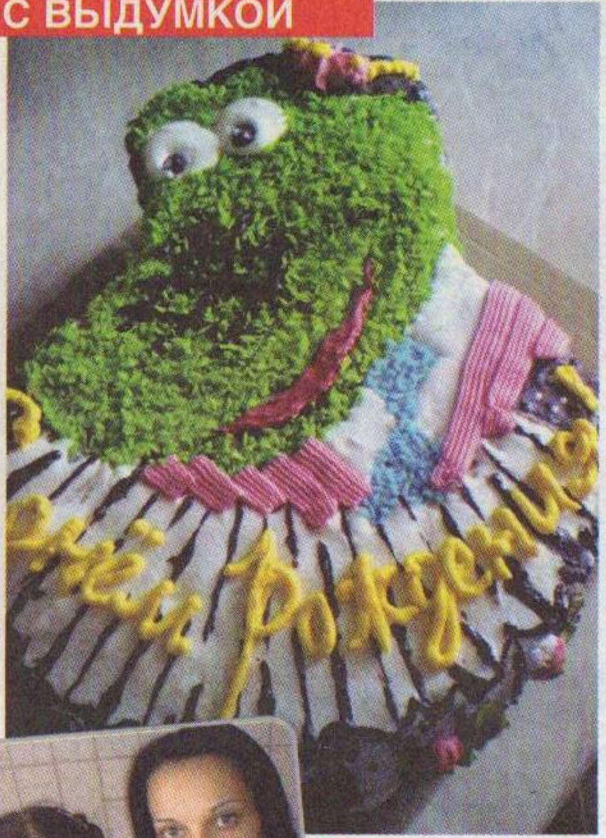
- 500 г кальмаров, 2 луковицы, 2 сырые моркови, 4 ст. л. растительного масла, 2 свежих огурца, 3 дольки чеснока, 1 ст. л. уксуса, соль, красный молотый перец, соль, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук порезать полукольцами, залить уксусом.
2. Морковь нашинковать соломкой, перемешать с луком, залить кипящим растительным маслом и оставить на 20 мин.
3. Кальмары выложить в кипящую воду, проварить 3 минуты, вынуть, немного охладить и нарезать тонкими полосками.
4. Огурцы нарезать соломкой, посолить, поперчить, добавить растертый чеснок.
5. В глубокой миске аккуратно перемешать подготовленные продукты, посолить по вкусу и поставить в холодильник на 1-2 часа.
6. При подаче на стол украсить зеленью.

Кирилл Коновал советует

- **По желанию лук и морковь можно заливать не растительным маслом, а кипятком. Тогда морковь нужно потереть на мелкой терке.**
- **Количество лука и чеснока кладите в салат по своему вкусу.**
- **Салат можно заправить майонезом и 2 ст. л. соевого соуса, лимонного сока или сухого вина.**
- **По вкусу в салат можно добавить крабовые палочки, отварную рыбу, вареные яйца.**



Торт «Крокодил Гена»

ПОНАДОБИТСЯ

Для первого коржа:
- 1 яйцо, по 0,5 ст. сметаны, сахара, муки, мака; 0,5 ч. л. соды, гашенной уксусом

Для второго коржа:
- те же продукты, что и для первого коржа, кроме мака

Для третьего коржа:
- 100 г маргарина, 1 ст. сахара, 2 яйца, 0,5 ч. л. соды, гашенной уксусом, 1 ст. муки, 1 ст. л. какао

Для крема:
- 400 г сливочного масла, 1 б. сгущенного молока

Для сиропа:
- вода, сахар

Для оформления:
- 100 г шоколада, кокосовая стружка зеленого и голубого цвета, безе, желтый и красный красители



Класс!

«Весь свой талант направляю на воспитание маленькой доченьки. Именно для нее я пекла на семейные праздники эти торты. Надеюсь, мои рецепты тоже сделают чей-то праздник веселее, ярче и добрее».

Наталия Степанченко, пгт Новодонецкое Донецкой обл.



КОНКУРС!

Умеешь удивлять всех своими оригинальными идеями украшения блюд, мастерством интересных поделок? Присылай в редакцию письмо с фото и описанием и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корж 1: взбить яйцо с сахаром, добавить остальные компоненты, перемешать. На подготовленный противень вылить тесто и выпекать в духовке при средней температуре 30-40 минут.
2. Корж 2: сделать все также, как и с коржом 1.
3. Корж 3: маргарин растопить, всыпать сахар и взбить. По одному вбить яйца, добавить соду и постепенно всыпать муку. Затем всыпать какао и еще раз тщательно взбить. Вылить тесто на подготовленный противень, разровнять и выпекать 35 минут при t 180°С.
4. Дать коржам остыть, затем маковый и белый корж разрезать вдоль на 2 части.
5. На плотной бумаге нарисовать крокодила Гену в шляпе и с гармошкой, вырезать. Обрезать коржи по нужной форме. Белый корж и маковый пропитать сиропом.
6. Крем: взбить размягченное сливочное масло со сгущенкой.
7. Складывать коржи, перемазывая кремом, в такой последовательности: маковый, белый, шоколадный, белый, маковый.
8. Верх и бока торта смазать кремом.
9. Ножом нанести рисунок на верх торта и украсить: крокодила – зеленой кокосовой стружкой; шляпу, гармошку – растопленным на водяной бане шоколадом; глаза, рубашку, гармошку – безе; галстук – голубой кокосовой стружкой; рот, пиджак – кремом с красным красителем;
10. Надпись «С днем рождения!» нанести при помощи кондитерского шприца кремом с желтым красителем.

Торт «Куколка»

ПОНАДОБИТСЯ

Для первого коржа: 2 желтка, 220 г сахара, 200 г сметаны, соль, 1 п. ванильного сахара, 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя

Для второго коржа: 5 яиц, 200 г сахара, соль, 1 п. ванильного сахара, 180 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя

Для крема 1: 30-40 г сливочного масла, 1 б. сгущенного молока (не вареного)

Для крема 2: 1/2 б. вареного сгущенного молока, 150 г сливочного масла

Для безе: 1 яичный белок, 200 г сахара

Для сиропа: вода, сахар

Для украшения: красители разных цветов, 100 г шоколада, разноцветное драже, арахис



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корж 1: желтки растереть с сахаром, добавить сметану, соль, ванильный сахар и взбить. Муку просеять с разрыхлителем и, продолжая взбивать, всыпать небольшими порциями в подготовленную массу. Противень смазать маргарином, посыпать мукой, вылить тесто, разровнять. Выпекать в духовке при t 200°С 30 мин.
2. Корж 2: яйца взбить с сахаром (5 мин.), добавить соль, ванильный сахар. Муку просеять с разрыхлителем, небольшими порциями всыпать ее в подготовленную массу, замешивая деревянной лопаткой вручную. На подготовленный противень вылить тесто и выпекать в духовке при t 200°С 30 минут. Дверцу духовки не открывать, иначе масса осядет.
3. Крем 1: взбить мягкое масло со сгущенным молоком.
4. Крем 2: взбить миксером мягкое масло с вареным сгущенным молоком.
5. Безе: взбить в крепкую пену белок с сахаром.
6. На листе плотной бумаги нарисовать куклу, вырезать и разрезать фигурку на части: голова, туловище, руки, ноги. При помощи шаблонов вырезать из коржей детали куклы, пропитать их сиропом, равномерно прослоить кремом 1. Лицо, руки и ноги куклы сверху намазать 2-ым кремом и сложить куклу.
7. В оставшийся крем 1 добавить краситель и сделать платье. Из безе сделать воротник, кондитерским шприцом украсить низ платья, рукава, нарисовать глаза, зубки, губы.
8. Растопленным на водяной бане шоколадом нарисовать туфли, брови, ресницы.
9. В 1-ый крем добавить желтый краситель и с помощью кондитерского шприца сделать прическу.
10. Платье украсить разноцветным драже, а бока торта посыпать арахисом.



Эх, удивим!

«Такой торт я приготовила мужу на 50-летие. Он всем понравился».

Татьяна Шевченко, г. Керчь, АР Крым

Торт «Бутербродный»

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 буханка ржаного хлеба

Для начинки 1:

- 250 г сливочного масла, 500 г малосольной хамсы или 1 крупная сельдь, 30 г горчицы

Для начинки 2:

- 2 плавленых сырка, 200 г майонеза, 1-2 зубка чеснока, 1 пучок укропа

Для украшения:

- 1 пучок зеленого лука, 100 г кукурузных хлопьев, 1 красный болгарский перец, 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб без корок нарезать на лепешки толщиной 1-2 см, смазать, чередуя начинки, и сформировать торт.
2. Начинка 1: хамсу или сельдь отделить от костей и протереть через сито. Сливочное масло соединить с рыбой, горчицей и взбить ложкой.
3. Начинка 2: сырок натереть, соединить с майонезом, измельченным чесноком и зеленью укропа.
4. Верх торта смазать сливочным маслом, посыпать кукурузными хлопьями и украсить полосками болгарского перца, а бока смазать майонезом и украсить порезанным зеленым луком.



Салат «Необыкновенный»

Татьяна Заднепровская, г. Мариуполь



ПОНАДОБИТСЯ

- 150 г отварной курицы, 150 г моркови по-корейски, 1 соленый огурец, 0,5 б. горошка, 2 вареных яйца, 1 луковица, 30 г твердого сыра, майонез

Для соуса:

- по 1 ст. л. сметаны, кетчупа, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выкладывать салат слоями, смазывая майонезом: мясо кубиками и огурец, горошек, яйца кубиками, лук кольцами, морковь, тертый сыр.
2. Полить салат соусом и украсить по вашему желанию.





«Хочу поделиться с читателями рецептом очень вкусного и оригинального рулета, который украсит любой праздничный стол. Мы готовим его на все торжества. Приготовив это блюдо к празднику, не пожалеете».

Любовь Мирошниченко, г. Чернигов

Фаршированное ухо хрюши

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 свиных уха, 0,5 кг любого мясного фарша, 2 яйца, 6 средней величины морковок, укроп, петрушка, 1 крупная головка чеснока, 2 бульонных кубика, перец, фольга, пищевая пленка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Уши отварить в воде примерно 1 час, затем вынуть и дать остыть.
2. В мясной фарш добавить бульонные кубики, яйца, перемешать.
3. Выложить одно ухо на фольгу, посолить, поперчить, обильно посыпать сухим желатином, выложить слой тертой моркови, мелко порезанной зелени, нарезанный пластинками чеснок (3-4 зубка).
4. После этого выложить слой фарша, опять посыпать желатином, уложить морковь, зелень, поперчить, остаток фарша и повторить слои моркови, чеснока, зелени, перца.
5. Сверху посыпать желатином и накрыть вторым ухом.
6. Все закрутить плотно в фольгу, завернуть в пищевую пленку, завязать шпагатом и варить в большом количестве воды примерно 1,5 часа.
7. Рулет вынуть, поставить под пресс в холодильник.
8. Через 5-6 часов можно нарезать на ломтики и украсить оливками.

Советы от Любови

- **Чем крупнее уши, тем рулет шикарнее смотрится.**
- **Желатина можно брать больше указанного количества.**
- **Вместо пищевой пленки можно использовать плотный пакет.**

Утка с начинкой



«Я вкусно готовлю, а рецепты передала мне моя бабушка».

Марина Пшеничная, ул. Закревского, 11, кв. 35, г. Киев

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 утка, 1 ст. риса, 50 г кураги, 50 г грецкого ореха, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. л. сметаны, лимон, соль, миндальный орех, перец душистый и чёрный

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук припустить на сливочном масле и, когда станет прозрачным, добавить натертую на крупной терке морковь и смешать с 2 ст. л. свежего лимонного сока.
2. Рис отварить до полуготовности и смешать с порезанной «лапшой» курагой, кусочками грецкого ореха и снятым с утки жиром, посолить, поперчить и оставить на 30-40 мин.
3. Утку вымыть, натереть солью и смесью из 2 ст. л. сметаны и тёртого миндаля. Начинить утку подготовленной начинкой, зашить, выложить на противень, выпекать в духовке.

«Рыба с секретом»



Т. Новоселова, г. Харьков

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 кг карпа или пеленгаса, 300 г лука, 100 г моркови, 150 г сливочного масла, 300 г вареных креветок, мускатный орех, соль, перец, специи для рыбы, 250 г батона, 100 г молока, 2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу почистить, снять «чулком» кожицу, отделить мясо от кости.
2. Лук и морковь потушить на масле до готовности.
3. Филе, лук, морковь, размоченный в молоке батон пропустить 2 раза через мясорубку.
4. В фарш добавить мелко порезанные креветки, яйца, специи и тщательно вымесить.
5. Заполнить кожицу рыбы фаршем, завернуть в пищевую пленку и фольгу.
6. Запекать в духовке при t 180-200°С 1,5 ч.
7. Рыбу охладить, пленку снять, украсить зеленью, овощами и подавать.



«Этот салат отлично подойдет к любому празднику».

Елена Боханова, кв. Волкова, 2, кв. 109, г. Луганск

Салат «Щедрость Посейдона»

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г сыра «Радамер» или «Маздам», 500 г неочищенных креветок, 1 б. красной икры, соль, петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр потереть на терке.
2. Креветки бросить в кипящую подсоленную воду, проварить 5 минут, охладить, почистить, порезать.
3. Сыр, креветки, красную икру (немного икры оставить для украшения) соединить, заправить майонезом, перемешать.
4. Салат горкой выложить на красивое блюдо, украсить икрой и петрушкой.

Салат «Розовое облако»



Оксана Горбатенко, ул. Филатова, 8, кв. 215, г. Смела Черкасской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

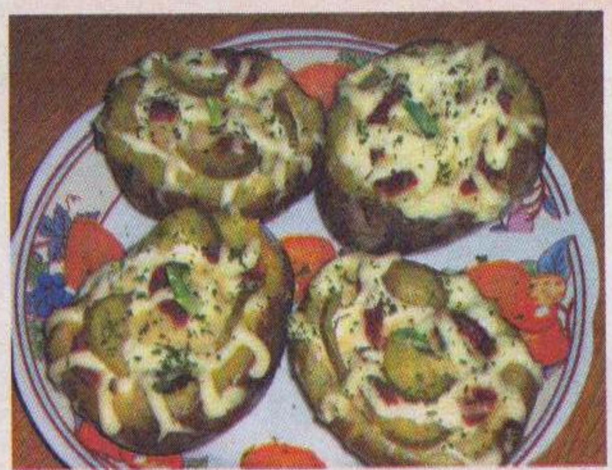
● 200 г вареного языка, 200 г варёного куриного мяса, 200 г копченого свиного балыка, 1 красная луковица, 5 ст. л. майонеза, 2-3 ст. л. кетчупа, зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясные продукты порезать соломкой. Лук – полукольцами, залить соусом, смешать и украсить.
2. Соус: майонез смешать с кетчупом и мелко нарезанным укропом.

Назаревич Тетяна, м. Дубно Рівненської обл.

Закуска «Чебурашка»



ПОТРІБНО

● 8 картоплин, 150-200 г ковбаси чи шинки, 150 г сухих грибів, 150 г твердого сиру, 80 г цибулі, 30 г олії, майонез, кетчуп, сіль та спеції за смаком, зелень для прикраси

ПРИГОТУВАННЯ

1. Картоплю відварити в мундирі майже до готовності. Коли охолоне, зрізати верхівку з пласької сторони. Обережно вийняти серединку чайною ложкою так, щоб утворилися «чаші».
2. Гриби пропарити і обсмажити до напівготовності, додати нарізану півкільцями цибулю та ковбасу (кубиками). Посолити, поперчити, додати спеції за смаком.
3. На дно «чаш» вилити трішки майонезу, викласти начинку, щедро посипати тертим сиром і прикрасити кетчупом та майонезом.
4. Випікати в духовці при температурі 180°С до золотавої скориночки. Потім прикрасити зеленню.

Поради від Тетяни

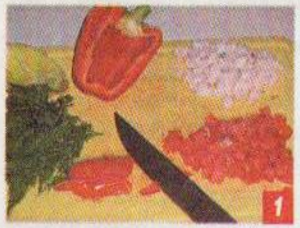
● **Відварюючи картоплю, додайте в воду трохи солі – тоді шкірка не буде тріскатися.**

● **Начинку можна робити різноманітну, на ваш смак.**



Галина Полищук, ул. Степная, 368 а, с. Великая Знаменка Запорожской обл.

Салат «Кремль»







ПОНАДОБИТСЯ

● 1 помидор, 40 г отварного куриного филе, 40 г голландского сыра, 2 ст. л. консервированной кукурузы, зелень, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ч. л. горчицы, 2 ч. л. уксуса (3%), 2 сладких перца, 1 кусочек белого хлеба, 1 ч. л. сливочного масла, 1 зубок чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидор и мякоть курицы порезать кубиками, а перцы разрезать вдоль на 2 части, вынуть сердцевину (ф. 1).
2. Соединить помидоры, курицу, добавить тертый сыр, кукурузу, рубленую зелень (ф. 2).
2. В оливковое масло добавить горчицу, уксус, перемешать и полить салат.
3. Подготовленные половинки перца нафаршировать салатом (ф. 3).
4. Хлеб порезать кубиками, подрумянить на сливочном масле, затем добавить растертый чеснок и перемешать.
5. Верх салата посыпать сухариками, выложить на блюдо, украсить зеленью и подавать на стол.

Кирилл Коновал советует

● **Горчицы и уксуса на это количество продуктов нужно брать по 1 ч. л.**
● **Чтобы сэкономить время, можно взять готовые панировочные сухари.**



Нина Панич, ул. Ленина, 100 а, кв. 24, с. Песчаное Черкасской обл.

Шампиньоны с сюрпризом







ПОНАДОБИТСЯ

● 1 морковь, 2 луковицы, 500 г крупных шампиньонов, 3 сладких перца, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, по 200 г мясного фарша и белого хлеба, 0,5 ст. молока, 3 зубка чеснока, куриный бульон, растительное масло, соль, специи, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. К фаршу добавить потертую луковицу, растертый чеснок, размоченный в молоке хлеб, соль, яйцо, специи (ф. 1).
2. Грибы помыть, отделить шапочки от ножек, натереть шапочки солью и специями.
3. Из фарша сделать небольшие котлетки по величине шляпки гриба, обжарить их на растительном масле и выложить в шляпку грибов (ф. 2).
4. Перец, ножки грибов, луковицу, морковь нарезать кубиками, выложить на дно формы, посолить, полить бульоном, растительным маслом, посыпать специями.
5. Выложить грибы, посыпать тертым сыром, запекать в духовке примерно 30 минут (ф. 3).

Кирилл Коновал советует

● **Котлетки обжаривайте слегка – до готовности они дойдут в духовке.**
● **Посыпать тертым сыром необходимо за 10 минут до готовности блюда.**
● **Сладкий перец берите разных цветов – блюдо будет выглядеть аппетитней.**





«Это блюдо всегда у моих гостей вызывает удивление и восторг».

Григорий Репешко, г. Кривой Рог

Все в восторге

Котлета «Гомельская»

ПОНАДОБИТСЯ

● свиной биток или куриное филе, соль, перец, растительное масло

Для начинки:

● 200 г вешенок или шампиньонов, 100 г твердого сыра, 1 луковица, укроп, соль, перец

Для панировки:

● мука, яйца, картофель

Для гарнира:

● помидоры, огурцы, салат, петрушка, свекла, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовить продукты (ф. 1).
2. Грибы отварить и порезать полосками, сыр натереть на крупной терке, укроп измельчить, лук порезать полукольцами (ф. 2).
3. Лук пожарить на растительном масле до полуготовности, соединить с сыром, укропом, грибами, посолить, поперчить, перемешать.
4. Свиной биток или куриное филе разрезать вдоль, тонко отбить с обеих сторон, посолить, поперчить (ф. 3).
5. Отбитое мясо выложить на ладонь, положить начинку (ф. 4).
6. Сформировать котлеты овальной формы, потом на крупной терке натереть сырой картофель (ф. 5).
7. Котлету обвалять в муке, затем во взбитом яйце и, сложив руки «лодочкой», разложить равномерно по всей котлете натертый картофель, уплотняя руками, до толщины 3-5 мм (картофель добавлять постепенно) (ф. 6).
8. Котлеты обжарить с обеих сторон до золотисной корочки (ф. 7).
9. До готовности котлету довести в разогретой духовке или же поставить на 1-2 минуты в микроволновую печь.
10. Котлеты подавать гарнировав свежими овощами, зеленью, украсив майонезом.

КОНКУРС!

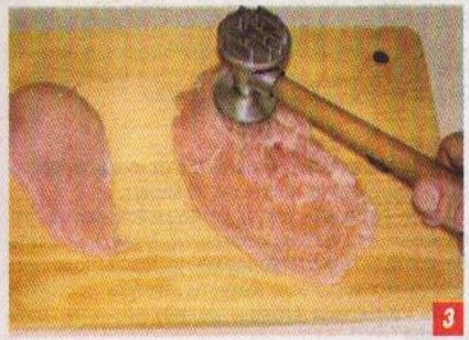


Покажи свой мастер-класс! Для этого пришли рецепт интересного блюда, а также фотографии его поэтапного приготовления. За опубликованный подробный рецепт с фото получишь приз – 100 грн!

См. стр. 66


1


2


3


4


5


6


7

Советы от Григория

● «Настоящая» котлета «Гомельская» готовится только из свиного битка.

● Чтобы при отбивании мясо не прилипало к молоточку, смачивайте его холодной водой.

● Картофель необходимо натирать уже после того, как котлеты сформированы, чтобы он не потемнел.

● Грибы можно использовать как свежие, так и консервированные.

● Сыр желательно брать 50% жирности.

Вкусненько



«Мы с сестрой учимся готовить, и «Люблю готовить!» нам в этом помогает. Захотелось чего-нибудь вкусненького – мы открываем журнал, находим понравившийся рецепт и готовим. Предлагаем вкусные пирожки, которые научила готовить мама».

Дина Шевченко, г. Керчь, АР Крым

Пирожки с абрикосами и малиной

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 0,5 л молока, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 100 г маргарина, мука

Для начинки:

- 500 г абрикос, 300 г малины, сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В теплое молоко добавить 0,5 ст. сахара, дрожжи, перемешать и оставить на 30 минут.
2. Потом добавить яйца, оставшийся сахар, растопленный (не горячий маргарин), муку, вымесить тесто и поставить его в теплое место, чтобы подошло.
3. Начинка: абрикосы вымыть, вынуть косточки, порезать на мелкие кубики. Малину промыть, дать стечь воде.
4. В каждый кусочек теста положить по 1 ч. л. абрикос, 2 ч. л. малины и 1 ч. л. сахара и сформировать пирожки.
5. Пирожки выложить на смазанный маслом противень, дать 10-15 минут подойти, смазать яйцом.
6. Выпекать в духовке при t 220°C примерно 15-20 минут.

КОНКУРС!



Сколько радости у родителей, когда ребенок приготовил первое самостоятельное блюдо! Порадуй своих родных и ты! Присылай рецепт блюда с фото. У тебя получится, и ты выиграешь призовые 50 грн.

См. стр. 66

Молочный коктейль

Илья Качалов, 10 лет, Днепропетровская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. молока, 0,5 ст. земляничного варенья, 0,5 ст. сливок или мороженого, 50 г шоколада, клубника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко довести до кипения и охладить.
2. Взбить до образования пены варенье, молоко и сливки.
3. На бокале сделать ободок из сахара: края бокала немного смочить водой и опустить ненадолго в сахар.
4. Коктейль осторожно, не повредив сахарный ободок, разлить по бокалам, а сверху посыпать тертым шоколадом.
5. Украсить коктейль клубникой или другой ягодой.





«Коли до мене приходять друзі – пригощаю їх своїм улюбленим салатом і чаєм з кексиками».

Марія Підперигора, 15 років, м. Тернопіль

Салат «Солодка фантазія»

ПОТРІБНО

- 300 г сиру, 200 г сметани, 200 г цукру, 200 г крекеру «хрустик з маком», 2 яблука

ПРИГОТУВАННЯ

1. На тарілки рівномірно розкласти сир, полити збитою із цукром сметаною і посипати крекером.
2. Потерті яблука викласти на крекер і знову полити сметаною, збитою із цукром.
3. Прикрасити за вашим бажанням.

Поради від Марії

- **Яблука бажано брати трохи кисленькі.**
- **Також можна додавати вишні, родзинки, банани, ківі, горіхи. А прикрашати можна тертим шоколадом.**

Салат фруктово-овочевий

Наталія Симулик, с. Велятино Закарпатської обл.



ПОТРІБНО

- 240 г крабових паличок, 2 варених яйця, зелена цибуля, петрушка, кріп, 2 яблука, 1-2 апельсина, 1 плавлений сирок, 1 б. консервованої кукурузи, 1 п. майонезу

ПРИГОТУВАННЯ

1. Крабові палички, яйця, зелень, яблука, апельсини порізати кубиками, а сирок натерти на терці.
2. Додати кукурудзу, заправити майонезом, перемішати, викласти на блюдо і прикрасити зеленню та шматочками апельсину.

Деруны «Лопатка»



«Я учусь в 8 классе и обожаю проводить свободное время на кухне с любимым журналом».

Алина Розпутняя, г. Миргород Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 100 г мясного фарша, 10 картофелин, 1 луковица, 1-2 зубка чеснока, 3-5 яиц, 0,5 ч. л. соды, уксус, 3 ст. л. кефира, 100 г сметаны, растительное масло, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель натереть на крупной терке.
2. Лук мелко порезать.
3. Чеснок растереть.
4. Все соединить, добавить яйца, мясной фарш, гашенную уксусом соду, кефир, посолить, поперчить и перемешать.
5. Выложиь ложкой на разогретую с маслом сковороду и обжарить с двух сторон.
6. Перед подачей к столу, полить сметаной.



Проверено

Валентина Филипповна Андрейченко,
пр-т Мира, 214, кв. 17, г. Чернигов

Домашняя колбаса

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины, 200 г телятины, 400 г сала, 8 зубков чеснока, 0,5 ч. л. черного молотого перца, 2-3 ч. л. соли, кишки очищенные

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо и сало нарезать мелкими кубиками (ф. 1), добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, посолить, поперчить, влить немного воды.

2. Подготовленным мясом неплотно заполнить кишки с помощью мясорубки (ф. 2).

3. Кишки завязать и поставить в холодное место на 4-5 часов.

4. Уложить колбасу на противень, проколоть в нескольких местах иголкой, чтобы вышел воздух.

5. Жарить около часа, переворачивая и прокалывая иголкой.

Совет от Валентины Филипповны

● **Кишки покупайте очищенные и обязательно хорошо вымойте под краном. Потом их нужно подержать 3-4 часа в холодной воде с солью и уксусом и снова промыть под краном.**



1



2

КОНКУРС!



Дорогие бабушки! Ваш кулинарный опыт необходим молодым хозяюшкам. Они с радостью читают проверенные временем рецепты. Присылайте рецепты с фото, делитесь секретами и выигрывайте 50 грн.

См. стр. 66



«Я постійна ваша читачка. Моя бабуся також щомісяця із задоволенням читає ваш журнал. На сторінках журналу я б хотіла звернутись до неї з подякою: «Дякую тобі, бабусю, за твоє тепло, ласку і доброту. Ти завжди мене підтримуєш, допомагаєш порадами. Я вдячна тобі за життєву науку і терпляче серце». Також хочу поділитися рецептом страви, яку мене навчила готувати бабуся. Такі трубочки є гарною прикрасою святкового столу. На фото: моя бабуся Войтович Володимира Антонівна».

Мар'яна Гринишин, м. Ходорів Львівської обл.

Трубочки з печінковою начинкою

ПОТРІБНО

Для тіста:
(на 40 трубочок):

● 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 1 ч. л. оцту, 2 ст. л. молока, дрібка солі

Для начинки:

● 300 г вареної печінки, 3 варених яйця, 1 цибулина, 100 г майонезу, сіль, перець, петрушка

Для «квіточок»:

● 200 г сиру, 50 г вершкового масла, 2 зубки часнику, 1 ст. л. бурякового соку

ПРИГОТУВАННЯ

1. Борошно посікти ножем з вершковим маслом і сіллю, додати яйця, оцет, молоко і замісити тісто.

2. Тісто розкачати, вирізати смужки 3х30 см і намотати їх на спеціальні металеві конусні трубочки, щоб кожний новий виток находив на попередній.

3. Випікати трубочки у духовці при t 250°С 20 хвилин.

4. Начинка: печінку, цибулю, яйця дрібно потерти на терці, додати майонез, сіль, перець, дрібно порізану петрушку.

5. «Квіточки»: до сиру додати м'яке вершкове масло, розтертий часник, буряковий сік і ретельно перемішати.

6. Наповнити трубочки за допомогою кондитерського шприца начинкою, а зверху кожну трубочку прикрасити також за допомогою кондитерського шприца квіточкою.

Шпигованная «булдыжка»



Маргарита Фефилова,
ул. Космонавтов, 96, кв. 33,
г. Николаев

ПОНАДОБИТСЯ

● свиная булдыжка, чеснок, морковь, лук, лавровый лист, зелень, соль, перец черный молотый

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную «булдыжку» хорошо обработать, нашпиговать кусочками чеснока и морковки, положить вариться в большую кастрюлю, добавить луковицу, пару лавровых листиков и зелень.

2. Варить, пока мякоть не будет отделяться от кости.

3. Вынуть «булдыжку» из бульона, удалить кости, мясо хорошо обмазать тертым чесноком с солью и посыпать черным молотым перцем.

4. Мясо туго обмотать нитками и положить на ночь в холодильник.

5. Затем нитки снять, порезать ломтиками, выложить на блюдо и украсить овощами.

Винная гроздь

«У нас біля дому вже не один рік росте виноград. Я за ним доглядаю, підживлюю і збираю урожай. Виноград часто використовують в косметології, а якщо дотримуватись виноградної дієти 4 дні, з організму виводяться шлаки, токсини і після цього відчуття бадьорості протягом двох тижнів. Виноград – це також краса і затишок садиби. А вино! От саме рецептом приготування вина хочу з вами поділитися, адже смакуємо його аж до нового врожаю».

Тетяна Похозей,
с. Великі Цепцевичі Рівненської обл.



Виноградне вино

ПОТРІБНО
- 3 л ягід винограду
- 300 г цукру

ПРИГОТУВАННЯ

1. Ягоди помити, просушити, засипати в банку і поставити в темне місце на 3-4 тижні.
2. Процідити, засипати цукром і залишити на 3-4 дні у світлому місці, але не на сонці.
3. Потім всипати весь цукор і залишити ще на тиждень у світлому місці.
4. Готове вино зберігати у темному прохолодному місці.

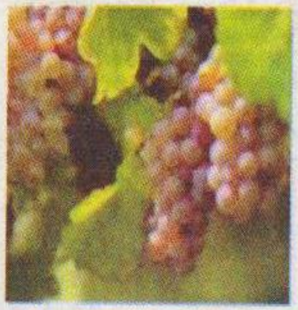
Виноград посідав вижливе місце у житті античних народів. Стародавні сорти столового винограду ледве чи поступалися нинішнім. Вважають, що їхні ягоди бували завбільшки за сливу.

В усі часи культура винного грона вимагала багаторічної праці, тривалих турбот. Стан виноградників був показником розвитку держави, добробуту її народу. Особливо шанували старі виноградні лози, що утворювали альтанки, де господарі відпочивали, приймали гостей.

Дикий лісовий виноград споконвіку росте на українському Півдні, по заплавах і дібровах. Особливо багато його в передгір'ях Криму. На береги Дністра, Бугу, Дніпра давні сорти потрапили з Ольвії, Херсонеса та інших грецьких міст Причорномор'я ще у VII ст. до н. е.

Ченці перших християнських закладів сприяли просуванню виноградарства на північ, розводячи винну ягоду в монастирських садах. Згодом виноградна лоза прижилася й у садибах селян.

Олена Моісеєнко,
м. Хмельницький



КОНКУРС!

В ноябрьском номере любимым продуктом будет чай. Тебе есть, что рассказать о нем? Тогда пришли письмо с фото и получи шанс выиграть призовые 50 грн.

См. стр. 66

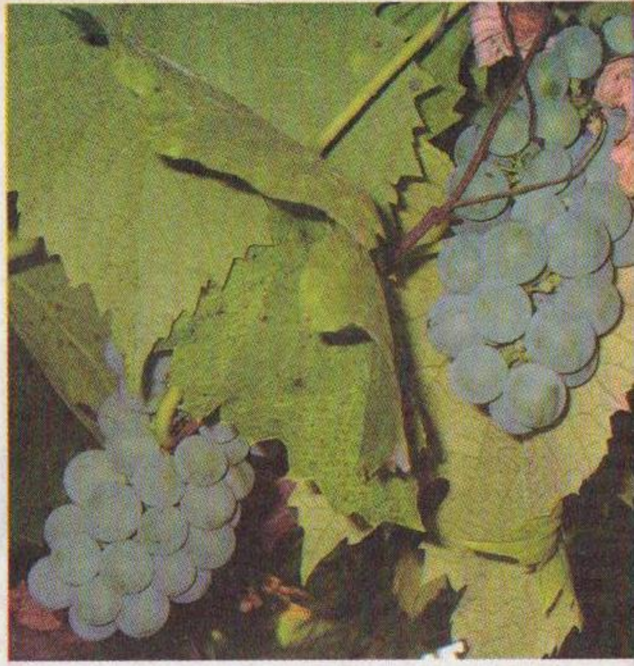
Хранение винограда

Виноград срезают раньше, чем он полностью дозреет и кладут в большой каменный горшок, пересыпают слоями абсолютно сухого проса или опилками таким образом, чтобы шары винграда не соприкасались.

Горшки закрывают крышкой и замазывают, чтобы получилась герметичность.

Виноград, постепенно дозревая в горшках, может храниться на протяжении года, и становиться даже слаже. В наше время можно воспользоваться и керамическими горшками, плотно закрывая крышками.

Анастасия Цыбуля,
ул. Жуковского, 74,
г. Смела Черкасской обл.



Виноградные заготовки

«Решила поделиться своими рецептами заготовок из винограда».

Елена Литвин, ул. Малиновского, 25, кв. 245, г. Киев

Варенье из винограда

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг ягод винограда сорта «кишмиш»
- 500-600 г сахара
- 1,5 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Виноград промыть в холодной воде и залить кипящим сиропом.
2. Сироп: в кипящую воду всыпать сахар и закипятить.
3. Выдержать виноград до полного охлаждения сиропа, а затем варить в 2-3 приема по 5 минут.
4. В конце варки добавить лимонную кислоту по вкусу, перемешать.
5. Залить горячее варенье в подготовленные банки и закатать.

Компот из винограда

ПОНАДОБИТСЯ
- темный виноград
- сахар по вкусу
- лимонная кислота

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ягоды тщательно промыть, выложить с веточками в банку не более чем на 1/3 объема.
2. В кипящую воду добавить сахар, залить этим сиропом виноград и оставить на 40 минут.
3. Затем слить сироп в кастрюлю, еще раз довести до кипения, залить виноград.
4. В каждую банку добавить лимонную кислоту на кончик ножа.
5. Банки закатать, перевернуть вверх дном, накрыть и оставить на сутки.





Весільний коровай

«Я займаюся випіканням весільних короваїв на замовлення, також печу калачі і корзинки. Дуже люблю прикрашати короваї різними квітами з тіста. Жодне весілля не обходиться без короваїв. І тому хочу розповісти про те, як у нашій місцевості випікають короваї, та про обряди, які проводять на весіллях».

Тетяна Морозюк, вул. Б. Хмельницького, 10, с. Княгинин Рівненської обл.

У нас обов'язково короваї печуть і в нареченої, і в нареченого вдома. За три дні до весілля весільні мами ходять до сусідок і запрошують пекти короваї. Жінок беруть заміжніх, які мають дітей (за традицією не можна брати розвідниць і вдовиць). Коровайниць повинно бути парне число. Коли жіночки ідуть, то обов'язково беруть для короваю борошно, яйця, цукор і віддають весільній мамі.

Розчиняють коровай рановранці, при цьому у нареченої повинен розчинити маленький хлопчик, а у нареченого – дівчинка. Розпочинається все так: просять коровайниці у батьків нареченої (нареченого) благословення: «Батько домовний, мати домовна, просимо благословити коровай розчиняти» (і так 3 рази). Коли коровай розчинили, він повинен постояти близько 1-2 годин, щоб перебродив.

Рецепт розчину такий: 10 скл. цукру збивають з 30 яйцями і запарюють з 3 л кип'яченого молока. Коли схолоне, додають 200 г дріжджів, розведених в 1 скл. теплого молока, по 1 ст. л. борошна і цукру. Борошна додають стільки, щоб розчин був, як густа сметана. Також додають 1 скл. олії. Після того як розчин перебродить, жінки знову просять у батьків благословіння, щоб коровай місити. У великій мисці миють руки і витирають рушником, який весільна мама приготувала для коровайниць. Вимішують коровай, додаючи ваніль, корицю, 100 г меду. Одна коровайниця підсипає борошно, а інші місять і співають:

Я на лаві сиділа,
У віконце гляділа.
Чи не прийдуть просити,
Короваю місити.
Я через місток ішла,
Коробочку яєць несла.
Перестріли хлопці на мості
Та й побили яйця в коробці.
Що ж я буду бідна робити,
Чим я буду коровай місити.

Коли коровай майже вимісився, додають 0,5 кг теплого вершкового масла (щоб було м'яке, а не рідке), вимішують тісто і залишають підходити. Коли коровай підійде, коровайниці знову просять у батьків благословіння, щоб коровай виробляти. Батьки благословляють, беруть ніж, обгортають ручку ножа хустинкою і вирізають у тісті коровай (частина тіста, з якого буде коровай). Коровайниці знову миють руки у мисці, беруть тісто на стіл і вимішують. Воду, в якій мили руки коровайниці, виливають під молоде плодове дерево, щоб гарно росло. Інші жінки беруть тісто, на «підошву, обруч і хрестик». В форму для випікання короваю кладуть «підошву», а потім роблять жгут з тіста і з нього посередині викладають «хрестик», а по краях форми кругом – «обруч». При цьому на «хрестик» кладуть копійки і колоски (по 2 шт. з жита). Це для того, щоб наречені були багаті і довго жили. Зверху кладуть тісто для короваю. Форму на 1/3 наповнюють тістом. Коли коровай підійде, його змащують збитим яйцем і прикрашають різними квітами або локшиною. Коровай випікається в печі 4 години.

Весільна мама пригощає коровайниць і дарує їм подарунки (хустинки або шарфики).

Після короваю беруться за випікання «гусок». Роблять їх з тіста, що залишилось від короваю. Кладуть розкачане тісто на деко, на нього дві «гусочки», прикрашають краї і випікають.

Під час весілля кухарки підносять «гусочок» хресним і співають:

Пожену я гуску на воду,
Ой хороша хресна на вроду.
А ще кращі в хресної діти,
Ой же будуть гуску глядіти.

Хресна відповідає, що будуть і кухарочкам гостинці. Так саме гусок дають і хресному, бабі, діду, тіткам, дядькам наречених.

Цікавий обряд «гуляння під короваєм». Весільна мама бере кумів (2 жіночки) і веде до короваю, щоб вони винесли коровай на середину подвір'я. Потім мама підходить до гостей (молодих жіночок) і запрошує «гуляти під короваєм». Обов'язково бере тих, які місили і пекли короваї. Число жінок повинно буди парне. Запрошені стають у два кола (одне з короваєм в середині другого). Всі просять у батьків благословіння «гуляти під короваєм». Батьки благословляють, і тоді всі рухаються з короваєм по колу, піднімаючи коровай високо, щоб було видно всім, і співають:

Перша квітонька, молодий
(ім'я нареченого),
Да благослови Боже,
да Причистая тоже,
І отець і мати,
Да своєму дитяті під короваєм
гуляти,
Під короваєм,
під Божим даром,
Під пшеничним короваєм.

(Так само співають і для нареченої, тільки співають «друга квітонька»).

Перша квітонька, молодий
(ім'я),
Чиї то сестриці під короваєм
гуляють,
Під короваєм, під Божим
даром,
Під пшеничним короваєм,
То (ім'я нареченого) сестриці
під короваєм гуляють.
Під короваєм під Божим
даром,
Під пшеничним короваєм.

(Так само співають і для нареченої).

Після цього співають для весільних батьків (батьки у той час пригощають шампанським і цукерками, мама роздає коровайницям хустинки):

Наш ведмідь волохатий,
Наш господар багатий.
Та й боїться приступити,
Короваю викупити.
Наша курка чубата,
Господиня багата.
Та й боїться приступити,
Короваю викупити.

Після цього мама ставить на коровай весільну квітку (декоративні квіти) і заносять на стіл, на якому будуть ділити. Такі веселі і цікаві обряди проводять в нас на весіллях.

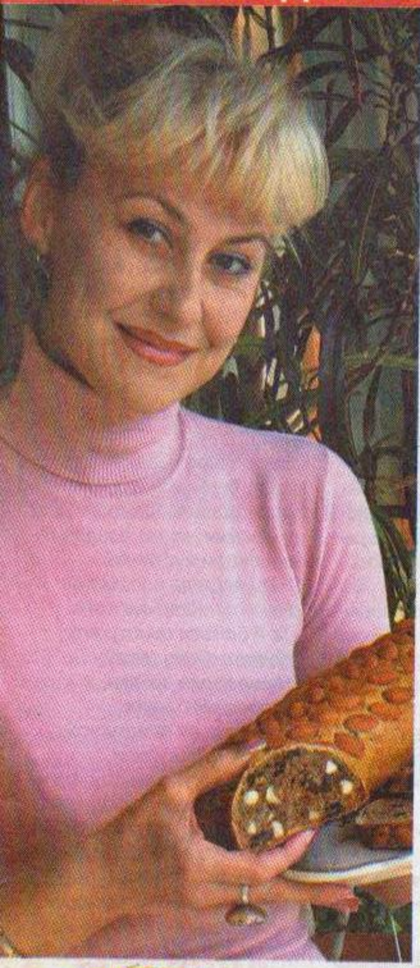




КОНКУРС!

Пришли письмо с рассказом о своём городе или селе, ваших кулинарных традициях (3-4 фото обязательно). Как в твоей местности отмечают День святого Николая, новогодние праздники, какие блюда готовят. Увидишь свой рассказ в журнале – призовые 100 гривен твои.

См. стр. 66



Полезно

«Хлеб по этому рецепту получается необыкновенный и содержит большое количество витаминов».

Оксана Тураева, пр. Победы, 25, кв. 25, г. Севастополь, АР Крым

Фруктовый хлеб

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 300 г пшеничной муки, 200 г ржаной муки, 20 г дрожжей, 250 г молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо

Для начинки:

- по 100 г сушёных груш, яблок и слив, по 100 г миндаля и фундука, по 100 г фиников, инжира, апельсиновых цукатов, 150 г изюма, 100 г семечек, 2 ч. л. корицы, 1 ч. л. молотой гвоздики (без горки), 0,5 ч. л. молотого аниса, черный молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести с сахаром в тёплом молоке и дать постоять 10 минут.
2. 2 вида муки соединить, добавить дрожжи, масло, яйцо, вымесить тесто и оставить на 2-3 ч в тёплом месте.
3. Начинка: груши, яблоки, сливы проварить 5 мин. в небольшом количестве воды и остудить. Фрукты мелко нарезать, а миндаль с фундуком (не жареных) порубить пополам. Все соединить, добавить изюм, инжир, финики, цукаты, семечки, пряности.
4. 2/3 теста смешать с фруктовой массой и придать форму батона. Оставшееся тесто раскатать в пласт овальной формы, сверху положить батон, защипать края и положить швом вниз на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Оставить подходить на 30 мин.
5. Затем хлеб несколько раз смазать фруктовым отваром, затем желтком. Сверху вдавить половинки миндаля.
6. Выпекать в разогретой до t 180°С духовке 50-60 минут.

Советы от Оксаны

- **После того, как хлеб остынет, можно завернуть его в фольгу, дать полежать 3-4 дня, чтобы приобрел более яркий вкус и аромат.**
- **Из этого количества ингредиентов лучше выпекать 2 батона стандартного размера.**

КОНКУРС!



Лучшую косметику дарит природа. Главное – научиться пользоваться ее дарами. Поделись своими рецептами красоты. Присылай чудо-рецепты и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66

«Хочу поделиться своими секретами красоты, которые помогли мне найти свою вторую половинку. Высылаю свое фото в знак результата!»

Ирина Заглада, с. Маленькое, АР Крым

Травяная маска



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 ч. л. измельченных цветков липы, 2 ч. л. шалфея, 1 ст. молока, жидкий крем

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Измельченные цветки липы и шалфей залить молоком, поставить на слабый огонь и довести до кипения.
2. Настаивать отвар в закрытой посуде.
3. Теплым отваром смочить кожу, нанести немного крема, положить теплую кашицу цветков.
4. Маску покрыть компрессной бумагой и махровым полотенцем. Смыть через 15-20 минут теплой водой.

Медовые маски для лица

Рецепт 1

(для здорового цвета лица)

Растереть яичный желток с 2 ч. л. растительного масла, 1/2 ч. л. яблочного или виноградного сока и 1/2 ч. л. меда или питательного крема. Маску наносить в два приема с интервалом 5-7 минут.

Рецепт 2

(для смягчения и отбеливания кожи)

Мед смешать с равным количеством сметаны, молока, сливок, творога. Нанести на очищенную кожу лица на 15 минут, затем смыть водой.

Рецепт 3

(для питания кожи)

1 яичный желток, растительное масло и мед (по 50 г) растереть в однородную массу, добавить молотые овсяные хлопья, несколько капель лимонного сока. Нанести на очищенную кожу лица на 20 минут, затем смыть водой.

Для бровей и ресниц

Брови рекомендуется ежедневно смазывать масляным раствором: 1/2 ч. л. льняного масла, 10-15 капель касторового масла, 1-2 капли камфорного масла тщательно перемешать.

Для компрессов бровей, а также для их смазывания используют и персиковое масло.

Закройте глаза, наложите на ресницы тонкий слой ваты, пропитанный подогретым миндальным или персиковым маслом. Затем накройте пергаментной бумагой, закрепите бинтом и оставьте на 10-15 мин.

Фруктовый лосьон

«Наши прабабушки обходились без косметологов, потому что знали как пользоваться дарами поля, леса, сада, цветущего луга, чтобы сохранить здоровье, молодость и красоту. Предлагаю эффективное средство для жирной и пористой кожи.»

Наталия Козырь, г. Житомир

ПОНАДОБИТСЯ

- по 1 куску мякоти арбуза и дыни
- 3 ст. л. меда
- 1 ч. л. соли
- 1 ст. водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мякоть арбуза и дыни размять вилкой.
2. Через 2 часа сок отжать, добавить мед, соль, водку и перемешать.
3. Хранить лосьон в стеклянном флаконе в темном прохладном месте.





Угощаем

«Желтобокая тыква богата солями калия и каротином. Вот лишь несколько блюд, неизменно любимых в крымско-татарских семьях: самса, варенье, молочный суп из тыквы. Наша семья предлагает вам приготовить бурму. На фото: моя дочь».

Эдие Абсеутова, с. Петровка Красногвардейского р-на, АР Крым

Бурма

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 0,5 л подсоленной воды, 1 л банка муки
- **Для начинки:** 1 небольшая тыква, 2 ст. дробленых орехов, 0,5 ст. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Просеять муку через сито в большую чашку, постепенно добавить воду, замешивая тесто руками (должно получиться как на чебуреки). Оставить тесто на столе, накрыв чашкой.
2. Тыкву очистить и натереть на крупной терке.
3. Ядра грецких орехов перемолоть или потолочь в ступке.
4. Раскатать большой круг теста тонко, но чтоб оно не порвалось.
5. Выложить по всему кругу тыкву, посыпать сахаром и орехами.
6. Скрутить в рулет, свернуть его в «улитку», смазать яйцом и выпекать в духовке.

КОНКУРС!



Поделись с читателями журнала своими вкусными блюдами из картофеля. Расскажи, какое блюдо из картофеля является традиционным в вашей семье? Присылай свои рецепты с фото и выигрывай призовые 50 грн.

См. стр. 66

Чорба

«Этот рецепт из Черногории».

Юлия Иванцова, г. Ровно



ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г филе морской рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 2-3 ст. л. томатной пасты, 3 л воды, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе варить 20 мин., затем мелко порезать.
2. В воду бросить мелко нарезанную луковицу и натёртую морковь.

2. Через 10 минут добавить томатную пасту, рыбу, посолить, поперчить и проварить 5 минут.

Совет от Юлии

- **По желанию можно добавить сладкий перец.**



«Предлагаю рецепт болгарской кухни. Такой пирог – находка для тех, кто интересуется кухней других народов и при минимуме затрат желает удивить гостей оригинальным блюдом».

Екатерина Мильчева, г. Запорожье

Милин

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 1 чашка воды, мука, соль

Для начинки:
- творог, сливочное масло, сахар

Для подливки:
- яйцо, сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В воду добавить соль, ввести муку и вымешивать до твердой консистенции.
2. Порезать тесто небольшими кусочками, а потом сделать шарики, из которых раскатать тонкие коржи (толщина 2 мм) и посыпать их мукой.
4. Начинка: в творог добавить сахар и перемешать.
5. Выложить начинку на слегка присобранный «гармошкой» корж, а сверху выложить порезанное кусочками сливочное масло.
7. Корж аккуратно, немного закручивая, свернуть рулетом.
8. Смазать противень маслом, из центра кольцами выкладывать рулетики, верх полив сметаной, взбитой с яйцом.
10. Выпекать в разогретой духовке около 20-30 мин.

Совет от Екатерины

- **Если творог замените натертой тыквой, приправите сахаром с маслом, то выйдет тыквенник.**

Квашеная капуста



Светлана Сивякова, ул. Н. Иванцовой, 3, г. Краснодон Луганской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 л воды
- 1 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 3-3,5 кг капусты
- 2 моркови

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нашинковать.
2. Морковь натереть на крупной терке.
3. Рассол: в кипящую воду добавить соль, сахар, закипятить и охладить.
4. В глубокой эмалированной миске перемешать капусту с морковью, плотно уложить в 3 л банку, залить охлажденным рассолом и оставить, пока не выпустит сок.
5. Затем закрыть полиэтиленовыми крышками и вынести в холодное место.

Ягодный бездрожжевой квас

Дарья Шмило, г. Житомир

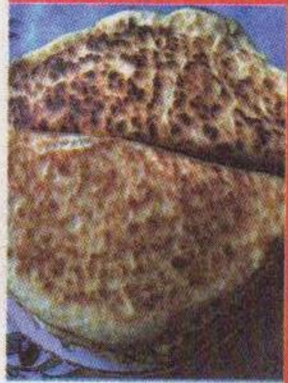
ПОНАДОБИТСЯ

- 3 л банка любых ягод, 4-5 лепестков розы, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. 3 л банку засыпать ягодами.
2. Залить ягоды холодной кипяченой водой почти до верха, добавить лепестки розы и поставить на холод.
3. Когда понадобится напиток, часть жидкости с ягод слить, добавить сахар по вкусу.
4. Ягодный бездрожжевой квас можно хранить в холодильнике больше двух недель.
5. Со временем, когда напиток станет «слабым», ягоды нужно заменить новыми.

«Кыстыбый»



«Когда я жила в Башкирии, то научилась готовить «Кыстыбый» – национальное башкирское блюдо».

Ирина Попова,
г. Юнокоммунаровск
Донецкой обл.

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 1,5 ст. сыворотки, 3-3,5 ст. муки, 2 ч. л. (без горки) соды, 2 ст. л. растительного масла

Для начинки:

● пшенная либо другая вязкая каша, заправленная жареным луком, или картофельное пюре

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, как на вареники. От теста отрезать куски, тонко раскатать по размеру сковороды, подсыпая муку.
2. Печь на сковороде без масла 2-3 мин. Перевернув на другую сторону, смазать сливочным маслом поджаренную сторону.
3. Сняв готовый блин, на одну половину положить 2 ст. л. каши, сложить пополам, придавить.



Іванна Співінська, м. Дубно Рівненської обл.

Манти «Особливі»

ПОТРІБНО

● 600-700 г м'ясного фаршу, 2 цибулини, 1 яйце, 2 ст. л. олії, 5 скл. борошна, вода, сіль, перець

Для заправки:

● 2 цибулини, 1 морквина, 1 курячий кубик, 2 ст. л. томату або 2 помідори, сіль

ПРИГОТУВАННЯ

1. До фаршу додати терту цибулю, сіль, перець, перемішати.
2. Замісити тісто, розкачати і вичавити круглою формою.
3. У кожен кружечок покласти м'ясний фарш і защипати чотирикутником.
4. Заправка: цибулю і моркву підсмажити, додати томат, бульон, сіль і залити манти.
5. Манти скласти у каструльку і полити заправкою.

Порада від Іванни

● Щоб вироби не злипались, перекладіть їх підсмаженими овочами, а потім залийте бульйоном.

Пирог «Семейный»

«Предлагаю фирменный рецепт нашей семьи».

Валентина Мак,
ул. Лермонтова, 17, кв. 2,
с. Чапаево Полтавской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 0,5 л молока, 50 г дрожжей, 1 п. маргарина, 2 яйца, 1 п. ванильного сахара, 1 ст. сахара, 1 ч. л. соли, 6-7 ст. муки

Для начинки:

● варенье (любое)

Для «крошки»:

● 20 г маргарина, щепотка ванильного сахара, 1 ст. л. сахара, 0,5 ст. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В теплом молоке растворить дрожжи, маргарин, добавить яйца, ванильный сахар.
2. Затем добавить сахар, соль, перемешать, постепенно ввести муку и оставить, чтобы подошло.
4. Тесто раскатать не очень толстым слоем, выложить в форму и оставить, чтобы подошло.
5. Затем выложить варенье, посыпать крошкой и выпекать 25-30 минут в умеренно нагретой духовке.
5. «Крошка»: все соединить и растереть руками, чтобы можно было сформировать небольшие шарики.



С любовью

«Чтобы сложить такой большой торт, мне понадобилось 12 маленьких тортов. На фото: моя дочь Света».

Лариса Попеску, ул. К. Маркса, 12, с. Жовтневое Николаевской обл.

Торт «Свадебный»

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста (на 1 маленький торт):

- 1 яйцо, 1 ст. сахара, 1 ст. л. сливочного масла, 100 г молока, 1 ст. л. аммония, 3 ст. муки

Для крема:

- 0,5 л сметаны, 200 г сахара, эссенция (абрикосовая и персиковая)

Сливочный крем для украшения:

- 200 г сливочного масла, 100 г сгущенного молока (не вареного), 50 г сахарной пудры, красители

Для украшения:

- изюм, орехи, мармелад, кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто: яйцо растереть с сахаром, добавить растопленное сливочное масло. Затем добавить теплое молоко с аммонием, муку, замесить тесто и поставить в теплое место на 2 часа. Тесто раскатать и выпечь 3 коржа.
2. Крем: сметану взбить с сахаром и эссенцией.
3. Сливочный крем: масло взбить с сахарной пудрой и сгущенным молоком, добавить краситель.
4. На поднос выложить первый корж, смазать кремом, затем второй, третий и украсить сливочным кремом.
5. Украсить изюмом, орехами, мармеладом, кокосовой стружкой.

КОНКУРС!



Вкусная выпечка, шикарный десерт, оригинальный напиток – и твои сладкоежки в восторге! Поделись своими рецептами. Ждем твое письмо с фото. Авторы всех опубликованных писем получат 50 грн.

См. стр. 66

Рисовая запеканка

Татьяна Доценко, г. Кривой Рог



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 ст. риса, 2-3 яблока, горсть изюма и кураги, 2-3 яйца, 0,5 ст. сахара, 50 г маргарина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис отварить до готовности, промыть. Яблоки и курагу мелко порезать.К рису добавить растопленный маргарин, фрукты, перемешать.Эту массу выложить в посуду для запекания и полить взбитыми с сахаром яйцами. Запекать в разогретой до t 180°С духовке 40-50 минут.



Татьяна Карасёва, г. Першотравенск Днепропетровской обл.

Корзинки с ягодами

ПОНАДОБИТСЯ

(на 10 корзинок) тесто:

- 1 ст. муки, 100 г маргарина, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. сметаны, 2 яйца, щепотка соли

Для начинки:

- 250 г творога, 2 ст. л. сахара, 500 г ягод, 1 пакетик желе для торта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ягоды вымыть, обсушить, удалить косточки.
2. Муку с солью смешать с измельчённым маргарином.
3. Желтки смешать с сахаром, а затем с мукой, добавить сметану.
4. Замесить тесто, накрыть пищевой плёнкой и поставить на холод на 30 минут.
5. Разделить тесто по формочкам, включая бортики.
6. Испечь корзинки в духовке при t 200°С 10 минут. Остудить.
7. Смешать творог с сахаром и взбитыми белками. Разделить на 2 части.
8. Разложить 1 часть крема творожного на дно каждой корзинки, сверху разложить ягоды.
9. Залить ягоды желе для торта, положить 2-ой слой крема, а затем ягоды.
10. Ягоды смазать оставшимся желе, поставить корзинки на холод. Желе готовить по рецепту на пакетике.

Мороженое «Наслаждение»

Елена Русалина, г. Хмельницкий



ПОНАДОБИТСЯ

- сок, компот, кефир, йогурт, фрукты любые, желейные конфеты, пластиковые стаканчики, деревянные палочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На дно пластикового стаканчика выложить желейные конфеты, несколько кусочков фруктов, залить соком и поставить в морозилку.
2. Когда мороженое немного застынет, в каждый стаканчик воткнуть палочку и снова поставить в морозилку до полного замерзания.

Торт «Сердце»



Елена Романюк, г. Кременчуг Полтавской обл.

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 10 яиц, 3 ст. сахара, 3 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. крахмала, 1 ст. л. какао

Для крема:

- 1 б. сгущенки, 250 г мягкого сливочного масла, 0,5 ст. грецких орехов

Для сиропа:

0,5 ст. воды, 2 ст. л. сахара закипятить

Для украшения:

- грецкие орехи, печенье, сахарная пудра, вишневый джем

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца с сахаром хорошо взбить, добавить муку, разрыхлитель, крахмал, какао.
2. Тесто вылить в форму, выпекать при t 180°С 20 мин.
3. Остывшие коржи разрезать вдоль на 3 части, пропитать сиропом, смазать кремом и сложить торт.
4. Крем: все взбить миксером, добавить орехи.
7. Весь торт залить джемом и посыпать орехами.
6. «Сердце» выложить из измельченного печенья, посыпать сахарной пудрой.

«Вісімки»

«Хочу поділитися з рецептом дуже смачних і простих у приготуванні тістечок, які я дуже часто печу».

Ірина Потішна, м. Тернопіль

ПОТРІБНО

● 10 ст. л. з верхом борошна, 1 п. маргарину, 3 ст. л. сметани, варення, цукрова пудра

ПРИГОТУВАННЯ

1. Борошно розтерти з маргарином, додати сметану і замісити тісто як на вареники.
2. Розкачати тісто у пласт і вирізати склянкою кружальця. Меншою склянкою вирізати з цих кружалець інші. Залишиться кружок тіста і кільце.
3. На кружок накласти варення, а з кільця сформувати квіточку. Спочатку зробити вісімку, нижнє кільце якої більше, а тоді з більшого кільця – ще одну вісімку. Утвориться три «листочки». Краї цих «листочків» злегка притиснути до кружальця, на якому варення, щоб «квіточка» не відпадала від готових ви-робів.
4. Випікати у духовці до готовності, після чого обкачати в пудрі.







«Предлагаю проверенные временем рецепты. Груши в сахарном сиропе получаются целые, а сироп по вкусу напоминает мед. Такие груши пригодятся зимой для украшения сладких блюд, тортов. На фото: готовое варенье и повидло».

Анна Соловьева, г. Изюм Харьковской обл.

Груши в сахарном сиропе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг груш, 1 лимон

Для сиропа:

● 1 кг сахара, 1 ст. воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Груши прмыть, удалить ножом семена, сложить в кастрюлю, залить горячим сахарным сиропом и оставить на ночь.
2. Затем проварить 5-10 минут и снова оставить. Так сделать 4 раза.
3. За 4 разом добавить порезанный средними кусками лимон.
4. Готовое варенье разлить по банкам и закатать.

Повидло из дыни и яблок

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг пюре из дыни, 1,5 кг сахара, 10 г лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подготовленные дыни без корки порезать мелкими кусочками, поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налить немного воды.
2. Затем все медленно довести до кипения, проварить до полного размягчения (примерно 10-15 минут) и еще горячим протереть через сито.
3. Яблоки порезать на кусочки и выложить в скороварку.
4. Когда яблоки хорошо пропарятся, протереть их через сито.
5. Полученное пюре из дыни и яблок соединить, разогреть на слабом огне, постоянно помешивая, добавить небольшими частями половину сахара и варить 25-30 минут.
6. В конце первого уваривания добавить оставшийся сахар, лимонную кислоту и варить до готовности еще 15-20 минут.
7. Готовое повидло горячим разложить в сухие прогретые банки и закатать.



«Цей кекс я завжди готую для свого племінника Ростіка».

Марія Августович, вул. Дружби, 54, с. Кретівці Тернопільської обл.

Кекс «Святковий»

ПОТРІБНО:
(на 3 кекса)

● 14 яєць, 2 скл. цукру, 1 скл. олії рафінованої, 1 пачка порошку до печива, 2 скл. муки, 1 ст. л. какао, 100 г маку, 1 пачка кисілю польського червоного

ПРИГОТУВАННЯ:

1. Відділити жовтки від білків.
2. До білків додати 2 скл. цукру і щіпку солі. Збити у густу піну, додати польський порошок, олію та муку.
3. Отриману масу розділити на 4 частини. До однієї додати 8 жовтків і ретельно вимішати. До другої – 2 жовтки і мак. До третьої – 2 жовтки і какао. До четвертої – 2 жовтки і кісіль.
4. Отримані маси вилити по черзі у 3 форми для випікання хліба, або у форму для кекса. Також ці маси можна викладати ложкою.
5. Випікати приблизно 40 хв. до появи рум'яної скоринки (щоб не прилипав кекс до пальців).

«Колобочки»

«На фото: внучка Аленушка – моя помощница».

Маргарита Фефилова, г. Николаев



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г молотых орехов, 50 г клубничного сиропа, 100 г сахара, 2 яичных белка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все компоненты смешать, из полученной массы скатать шарики, обвалять их в сахаре и выдержать в холодильнике 5-6 часов.

Торт «П'яна вишня»



«На фото: найкращий дегустатор – мій чоловік».

Ірина Самчук, с. Світязь Волинської обл.

ПОТРІБНО

Для тіста:

● 6 яєць, 2 скл. цукру, 2 ст. л. какао, 1 ч. л. соди, гашеної оцтом, 2 скл. борошна

Для крему:

● 300 г вершкового масла, 1 б. згущеного молока, 1 скл. вишень, 50 г шоколаду, 150 г горілки

ПРИГОТУВАННЯ

1. Вишні без кісточок потрібно замочити в горілці на 12 годин.
2. Яйця збити з цукром, додати какао, соду, борошно і ретельно перемішати.
3. Глибоку форму змастити маслом, посипати борошном, вилити тісто і випекти в попередньо нагрітій духовці.
4. Корж охолодити, зрізати тонким шаром верх, вибрати та подрібнити м'якоть.
5. Крем: масло збити зі згущеним молоком, додати вишні, подрібнену м'якоть і перемішати.
6. Цією сумішшю начинити середину коржа, накрити зрізаним верхом і залити розтопленим шоколадом.



Время приготовления: 45 мин.
Количество порций: 2-3

Оксана Левизарович, г. Харьков

Морковные ватрушки

ПОНАДОБИТСЯ

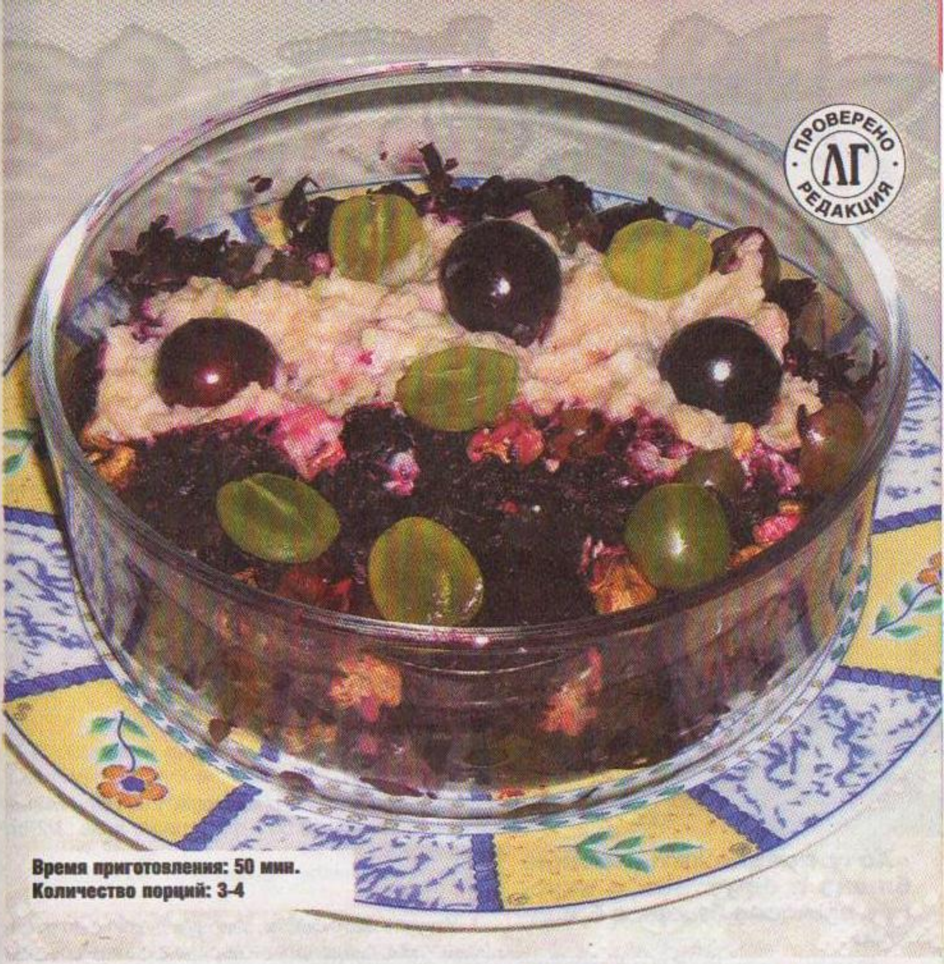
- 1 п. (250 г) творога, 2 ст. л. муки, 1 яйцо, 1 большая морковь, 2 ст. л. изюма, 2 ст. л. сахара или меда, 1 ст. л. сливочного масла, 50 г сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог протереть через сито, добавить муку, яйцо, сахар или мед и тщательно вымесить.
2. Тесто разделить на 6 одинаковых частей, скатать шарики и сделать в них небольшие углубления.
3. Морковь отварить, почистить, протереть через сито, добавить изюм, перемешать и выложить в углубление ватрушек.
4. Яйцо взбить со сметаной и смазать верх вартрушек.
5. Выложить ватрушки на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до готовности.

Кирилл Коновал советует

- **Творог необходимо брать для этого рецепта только хорошо отжатый.**
- **Муки может понадобиться и больше 2 ст. л. – это зависит от консистенции полученной творожной массы.**
- **Морковь можно брать и сырую. Тогда ее необходимо натереть на мелкой терке и отжать.**
- **По этому рецепту можно также испечь небольшие шарики-колобки с начинкой внутри.**



Время приготовления: 50 мин.
Количество порций: 3-4

Инна Юрченко, г. Николаев

«Предлагаю рецепт из своей «вкусной» коллекции».

Салат «Мажорный лад»

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 средние свеклы
- 1 крупное яблоко
- 200 г винограда
- 150 г грецких орехов
- 200 г консервированных вишен
- листья мяты

Для соуса:

- 200 мл кефира, 1 яблоко

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу вымыть, почистить завернуть в фольгу, запечь в духовке, а затем натереть на крупной терке.
2. Виноград и орехи измельчить, а из вишен вынуть косточки.
3. Соус: кефир взбить и добавить натертое на мелкой терке яблоко.
4. Все соединить, перемешать, выложить в салатник, заправить соусом.
5. Украсить салат листиками мяты.

Кирилл Коновал советует

- **По желанию в соус можно добавить немного сахара.**
- **Виноград можно брать как зеленый, так и синий, желательно без косточек.**
- **Если нет винограда, можно взять изюм. А если нет вишен – добавьте яблоки или груши, порезанные кубиками.**



«Хочу предложить мясные блюда с фруктами и вкусное овощное блюдо с брынзой».

Олег Кожушко,
ул. Парижской Коммуны, 38,
г. Скадовск Херсонской обл.

По-осеннему

Свинина с виноградом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины, 2 ст. л. растительного масла, коньяк, 1 ст. мясного бульона, 1 ст. пива, розмарин, шафран, тмин , 1 ст. майонеза, 2 ст. л. сахара, 1 гроздь винограда, 1 ч. л. крахмала, соль, перец, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Обжарить мясо в масле до золотистого цвета, затем залить мясо коньяком и поджечь.
2. Когда пламя погаснет, разделить кусок мяса на 2 половины вдоль, добавить мясной бульон, пиво, розмарин, шафран, тмин, майонез и тушить на слабом огне еще 10 минут.
3. Добавить сахар, виноград, посолить, поперчить, потушить еще 5 минут, а затем добавить крахмал.
4. Подавать с отварной тыквой, свеклой, зеленью.

Утка с соусом из крыжовника

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 утка, мед или сахарная пудра, 200 г крыжовника, 1 ч. л. крахмала, 50 г фруктового вина, 1/2 ст. сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утку смазать медом, запечь в духовке до румяной корочки, разделить на порции и полить соусом.
2. Соус: крыжовник залить небольшим количеством кипящей воды и варить до мягкости. Затем протереть через сито, добавить крахмал, вино, сахар, соль, закипятить и готовить до загустения.
3. Подавать с отварной брюссельской капустой.

Лечо с брынзой

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг сладкого зеленого перца, 1 кг помидоров, 100 г брынзы, 4 яйца, зелень петрушки, 1 ст. л. растительного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Очищенный перец нарезать ломтиками, помидоры на 4 части, все сложить в смазанную маслом посуду, посолить и тушить в собственном соку.
2. Брынзу нарезать кубиками, соединить с яйцами, рубленой зеленью, добавить к тушеным овощам и довести на огне до загустения.

КОНКУРС!



Если ты любишь готовить и хочешь поделиться своим умением с читателями – присылай рецепт блюда с фото в редакцию. Авторы всех опубликованных писем получат призовые 50 грн.

См. стр. 66



«Хочу предложить рецепт блюда, которое меня научили готовить друзья с Кавказа».

Михаил Шкляр, г.Киев

Люля-кебаб

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг рубленого жирного бараньего мяса, 2 яйца, зеленый лук, соль, перец, мука или отруби

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Смешать мясо с мелко порезанным зеленым луком, добавить соль, перец по вкусу.
2. Фарш раскатать на продолговатые кусочки, обвалять в муке (или отрубях) и жарить на масле в сковороде. Можно жарить и на гриле.

Салат «Шуба необыкновенная»

Павел Бровченко,
г. Молодогвардейск
Луганской обл.



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 филе сельди (соленой), 2 свеклы, 7 картофелин, 2 луковицы, 1 яблоко, 2 яйца, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу, картофель, яйца отварить.
2. Салат выкладывать слоями (каждый слой смазывать майонезом): порезанное мелкими кубиками филе сельди; мелко нарезанный лук; натертый картофель; натертое на терке яблоко; натертую свеклу.
3. Яйца натереть на терке, сначала белок, затем желток и посыпать сверху салата.
4. Украсить на свой вкус.

«Крабовые рулеты»



«Рулетики научила меня готовить мама, когда я был студентом и жил в общежитии».

Дмитрий Корляков,
ул. Пирогова, 11,
г. Симферополь, АР Крым

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г крабовых палочек, 4 тонких сосиски, 2 яйца, 2 ст. л. муки, кетчуп, соль, перец, растительное масло

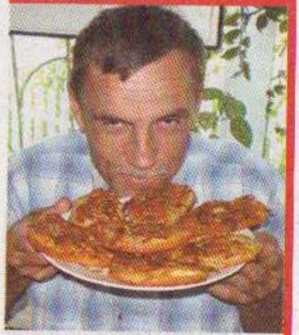
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сосиски порезать на 4 части вдоль.
2. Крабовые палочки развернуть, смазать с одной стороны кетчупом, положить кусочек сосиски и завернуть в рулетик.
3. Взбить яйца, добавить соль, перец.
4. Рулетики обвалять в муке, яйцах и жарить до румяной корочки.

Советы от Дмитрия

● Крабовые палочки лучше брать крупные.
● Чтобы крабовые палочки хорошо разворачивались, подержите их 1 мин. в горячей воде.

Бутерброды «Мужская фантазия»



«Муж у меня водитель, работает допоздна, устает, но и он иногда любит приготовить что-нибудь вкусное. Вот его рецепт бутербродов «Мужская фантазия». Бутерброды хорошо идут к завтраку, а если сделать их поострее, то и к пиву. На фото: мой муж Александр».

Наталья Садкова, г. Симферополь

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 батон, 2 сырые картошки, 1 морковь, 1 яйцо, 1 плавленый сырок, 2 ст. л. майонеза, зелень, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Нарезать ломтиками батон.
2. Овощи и сырок натереть на терке, добавить яйцо, майонез, зелень и специи.
3. Овощную массу положить на ломтик, а затем на разогретую сковороду в подсолнечное масло намазанной стороной.
4. Обжарить, перевернуть на другую сторону.



«Хочу поділитися рецептом заварних тістечок, якими так любить поласувати моя кохана дружина».

Ярослав Крамар, м. Бучач Тернопільської обл.

Тістечка «Заварні»

ПОТРІБНО

Для тіста:

● 200 г води, щіпка солі, 100 г вершкового масла, 250 г борошна, 6 яєць

Для крему:

● 2 яйця, 1 скл. цукру, 1/3 скл. борошна, 1 ч. л. крохмалю, 1+1/4 скл. молока, 300 г масла, ванільний цукор

ПРИГОТУВАННЯ

1. Тісто. В кип'ячену воду кинути сіль та масло. Коли розтопиться – всипати борошно і швидко заварити. Залишити, щоб охололо, а потім вбивати по одному яйця і розмішувати до однорідної маси після кожного яйця (ф. 1).
2. Тісто на деко викладати чайною ложкою, змоченою у воді (ф. 2).
3. Випікати при температурі 200ºС (ф. 3).
4. Крем. В суху каструлю вбити 1 яйце і 1 жовток. Додати цукор, борошно, крохмаль і все сухим перемішати. Потім додати молоко, розмішати і заварити.
5. Коли все вистигне, поступово додавати масло і ванільний цукор, збиваючи міксером.
6. Тістечка начиняти кремом за допомогою кондитерського шприца, зверху можна полити шоколадною глазур'ю.


1


2


3

Смачна юшка

Хочу розповісти вам «секрет» приготування «смачної» юшки, якою ласував мій друг Юра.

Було це влітку. Запросили Юру сусіди на хрестини свого первістка – синочка. Підготувалися на славу, все було, як у казці. Столи вгиналися від смачних страв і напоїв. Гості були у захваті. Подали на столи юшку. На диво гостям посмакувала юшка, і вони їли, аж за вухами тріщало, ще й добавки просили. Тому каструля від юшки швидко спорожніла.

Свято наближалося до завершення. Всі вже достатньо випили за здоров'я первістка. І тут господар згадав про дружину, а точніше про її секрет приготування смачної юшки, і вирішив похвалити її за «оригінальність». Як кажуть і тут не обійшлося без «сюрпризів».

«Знаєте, дорогі гості, – промовив господар, – ви ще, напевно, ніколи не їли такої смачної юшки. Нічого, що м'ясо смердило, і наш собака не хотів його їсти. Дружина моя – класна господиня, вміє дати лад усьому. Вона проявила оригінальність: кілька разів гарненько помила м'ясце, потім поперчила, додала часничку,щоб запах перебити, посолила, приправки додала, кропчику, і от результат – каструля порожня. Я ж казав: люди, як свині, – все з'їдять, головне – проявити оригінальність. Не ображайтеся, гості дорогі, бо і ми задоволені, що праця не пропала даром, та й ви маєте бути раді, що ситі. М'ясо сьогодні, ой як дорого коштує, а на «халяву» можна і таким поласувати. Не правду я кажу?»

Надія Миндюк, с. Небилів Івано-Франківської обл.

И дефицит может развеселить

Жили в одном доме 4 подруги. Трое из нас работали в одном институте, а четвертая – героиня этого рассказа – преподавала английский язык в другом институте.

Надумали как-то мы вместе полакомиться пельменями – время тогда было нелегкое – 1962 год – перебои с продуктами, даже мука была в дефиците. Мы сложились, купили мясо и решили «сложиться» по банке муки, так как в продаже ее не было. Работа закипела – одни готовили фарш, другие – приправы к пельменям, а еще одна – стала замешивать тесто. Со слов, так сказать, «хозяев» муки, она была просеяна и готова к употреблению. Правда, одна из банок (банка нашей «англичанки»), показалась светлее других – мы решили, что сорт муки выше. Но когда замесили тесто, сомнения возросли. Эластичность не такая, какой должна быть, да и цвет сомнительный. Решили сначала проверить – слепили несколько пельменей и бросили их в кипяток. А они разбухли, да еще и позеленели! И тут наш «тестомес» в сердцах воскликнула:

– Зойка, что ты принесла!

А она испуганно:

– Неужели алебастр?!

Так оно и оказалось. Зоя спешила, чтобы не привлекать внимания мамы (время было такое), отсыпать муку, но в спешке перепутала банки и взяла алебастр.

В общем, пришлось нам «сложиться» еще по банке. Налепили пельменей, сели за стол и не столько ели, сколько смеялись. Даже такое понятие, как дефицит, может оказаться виновником такой смешной истории.

Улькер Муртазаева, г. Симферополь

Яйцо на голове

Эта история произошла с моей мамой. Однажды ей посоветовали простую, но эффективную маску для волос: натереть волосы сырым яйцом. Она так и сделала. Намочила волосы, нанесла сырое яйцо. Но вот вода, в которой смывала маску, оказалась теплее, чем нужно. Вот и «сварилось» яйцо у нее прямо на голове. Она долго выбирала кусочки сваренного яйца с волос. А все смеялись и шутили. До сих пор вспоминаем. С тех пор моя мама никогда больше не пользовалась этим методом.

Юлия Сливинская, с. Приморское Запорожской обл.

КОНКУРС!

Расскажи интересную кулинарную историю.

Приз за опубликованное письмо – 50 грн.

См. стр. 66

Приготовление супов

Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объеме они варятся. Лучше всего готовить суп на 6-8 порций.

Посуда должна быть глиняной, фарфоровой или эмалированной.

Чем медленее кипит суп, тем он вкуснее. Лучше всего когда суп не кипит, а томится.

Нужно соблюдать форму нарезки для данного вида супа, ибо это влияет на вкус.

Закладка продуктов в суп должна вестись так, чтобы ни один из компонентов не переварился и чтобы весь суп не кипел слишком долго.

Спустя 10 минут после начала варки мяса, нужно снять пену и только после этого закладывать овощи, крупы и другие продукты.

Солить суп надо всегда в конце приготовления, когда продукты способны впитать соль равномерно.

В последние 3-7 минут до готовности супа придать ему аромат и вкус – добавить разнообразные приправы и пряности.

Галина Никитина, ул. Пилотная, 47, г. Донецк

Питание при диабете

Отвечаю на вопрос Елены Королевой. У меня тоже диабет, уже 20 лет. Я несколько лет на инсулине.

Салаты в основном заправляю растительным маслом, иногда сметаной. Салаты готовлю к завтраку, обеду и ужину. Последний раз ем в 18.30. Если долго не ложусь спать, приходится еще раз перекусывать. Завтрак начинаю с салата и каши из овсяных хлопьев: 1,5 ст. воды кипячу, добавляю туда 6 ст. л. хлопьев и 1 ст. л. растительного масла, варю 5 мин. Гречневую кашу готовлю на 2-3 дня: 1 ст. крупы, 1 тертая на крупной терке морковь, 1 мелко нарезанная луковица, 1-2 ст. л. растительного масла, 3 ст. воды – варю 40-45 мин. Это рецепт каши специально для диабетиков. Зимой готовлю салат из черной редьки с топинамбуром, квашеную капусту с луком и растительным маслом. А еще квашеную капусту тушу, добавив свежую, 1-2 картофелины и немного масла. Жареную картошку ем 1 раз в месяц. Борщ варю красный, зеленый, постный с грибами и фасолью, супы – гороховый, фасолевый, не зажариваю, вместо мяса добавляю ложечку смальца. Часто варю уху из свежей рыбы, тушу рыбу с морковью и луком в растительном масле. Летом ем очень много салата, – он снижает сахар. Варю узвар из сухих яблок и груш, с добавлением 2-3 цветочков бархатца, 5-6 – клевера, немного облепихи с веточкой, ягоды калины с веточкой. Чтобы не был слишком кислым, добавляю щепотку соли.

Валентина Андрейченко, г. Чернигов

Ароматные и полезные травы

Заметила, что молодые хозяйки из трав покупают в основном укроп, петрушку, зеленый лук. Очевидно не все знают, что травы не только ароматизируют пищу, но и повышают ее пищевую ценность.

Лучше употреблять в пищу свежие травы, но зимой можно использовать сушеные, консервированные, замороженные.

Зелень дольше будет свежей, если завернуть ее в пергамент, смоченный в холодной воде и положить в холодильник.

Укроп и петрушка будут свежими неделю, если хранить их в плотно закрытой кастрюле.

Для каждого вида блюд существуют свои приправы.

Для птицы: мелисса, лавровый лист, розмарин, экстрагон.

Для супов: лавровый лист, укроп, петрушка, кориандр, базилик.

Для свинины: кориандр, базилик, лавровый лист, укроп, розмарин.

Для говядины: чеснок, лавровый лист с базиликом, хреном, шалфеем, чебером.

Для баранины: мята, лавровый лист, гвоздика, майоран, укроп, чеснок.

Для десертов: анис, лавровый лист, ноготки, чабрец, вербена, гвоздика.

Тамара Малинова, г. Лубны Полтавской обл.

Пишите нам!

На этих страничках вы можете задавать вопросы читателям, спрашивать об утерянных рецептах, обмениваться дельными советами!